



ラ・メゾンで日本の美味しいを再発見しませんか？
 つくり手の顔が見える、思いの込められた新鮮な食材をシェフ、パティシエが現地におもむき厳選しました。
 生産者さんとみなさまをラ・メゾンが「つなげる」プロジェクト。

豊富な農産物を育む



茨城県



Monthly BEEF 茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド 常陸牛



若年は健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てます。ミネラルが豊富な飼料や良質な乾牧草を食べ、筋肉のついた良質な脂肪を蓄え、見た目にも美しい黒毛和牛です。

武熊牧場 常陸の輝き

「専用の飼料」で育つブランド豚肉



厳しい生産方法や規格基準が設けられ、「常陸の輝き専用飼料」を与えて飼育されます。ほのかに甘い良い香りのさっぱりとした脂で、赤身にはサシが入り旨みが強くやわらかな口あたりが特長。

大洗産 生しらす「海の輝き」

港に帰る直前、最後の一网で獲る最高鮮度のシラス



茨城のしらす漁は、全国的にも珍しい1艘曳き。1回の網入れ時間が短いため魚の傷みが少なく生きのまま漁獲され、直後に水で「活け締め」するので、しらすを鮮度良く水揚げすることができます。

おみたま 小美玉蓮根

日本一の蓮根産地



豊富な水と低湿地帯に恵まれた霞ヶ浦周辺は、日本一のれんこん産地。蓮根を傷つけないよう水圧でまわりの土を落とす「水掘り」で収穫。やわらかな肉質、味わいはほんのり甘く、美しく白いのが特長。

奥久慈しゃも

全国特殊鶏味の品評会で第1位を獲得



自然豊かな奥久慈の山間地帯にある鶏舎で、平飼いされる奥久慈しゃも。一般的な鶏と比べ約3倍もの期間をかけて飼育するため、低脂肪で締まった歯応えのある肉質は、深い味わいです。

笠間産 和栗

日本一の栗の生産量を誇る茨城県 その中でも有数の産地「笠間市」



笠間市は温暖な気候や保水性、通気性に優れた火山灰土壌が上品な甘さと豊かな香りの和栗を育みます。品種によって収穫時期のリレーが行われ、その時に美味しい栗が届きます。

豊田りんご園 奥久慈りんご

樹上で完熟させたりんごは蜜入りの甘い果汁であふれる美味しさ



茨城県北西部に位置する山間地・大子町は、関東屈指のりんごの生産地。昼夜の寒暖差が大きい果樹栽培に向けた環境で育てています。

※入荷状況により産地が異なる場合がございます。

Seasonal dessert

店内限定 dessert

1日15食
限定



しぼりたて笠間市和栗のモンブランタルト

茨城県笠間市産和栗を使用したモンブランクリームを
しぼりたてでご提供致します。

サクサクのメレンゲやミルクアイス、ラ・メソンのタルトと
一緒に栗本来の香りをお楽しみください。

¥1,680 drink set ¥2,280



美味しい栗を求めて、茨城県笠間市を訪ねました。



温暖な気候や保水性、通気性に優れた火山灰土壌が上品な甘さと豊かな香りの和栗を
育みます。品種によって収穫時期のリレーが行われ、その時に美味しい栗が届きます。

lunch

ランチメニュー

lunch time 11:00-15:00

価格は全て税込価格です

lunch set menu

選べるランチのセットメニューは右ページよりお選びください。

パスタランチ A

《選べるパスタ》

¥1,480

季節野菜の ハーブサラダ	+	パスタ	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
-----------------	---	-----	---	-------------------------------------

パスタランチ B

《選べる前菜 & パスタ》

¥1,880

前菜	+	パスタ	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	-----	---	-------------------------------------

メインランチ A

《選べるメイン》

¥1,880

季節野菜の ハーブサラダ	+	メイン料理、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
-----------------	---	--------------	---	-------------------------------------

メインランチ B

《選べる前菜 & メイン》

¥2,280

前菜	+	メイン料理、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	--------------	---	-------------------------------------

スペシャルランチ

《選べる前菜&パスタ、メイン》

¥2,980

前菜	+	パスタ1品、 メイン料理1品、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	--------------------------	---	-------------------------------------

お好きな前菜1品とパスタ1品、メイン料理1品を右ページよりお選びください。

collaborated by
COFFEE TERMINAL
神奈川県都筑区
【コーヒーターミナル】

ブラジル モンテ アレグレ農園のスペシャルティコーヒーとエルサルバドル
エル・トランジット農園のプレミアムコーヒーを各々単品焙煎し美味しさを引き
出した後にアフターブレンドしています。ナッツのような香ばしい香り、ピ
ターチョコレートを思わせる甘い余韻が魅力です。

lunch & dessert set

ランチメニューにタルトやケーキが付けられます

+ ¥600

- ・奥久慈りんごの焼タルト
- ・洋梨とざくろのボンヌフ風タルト
- ・ガトーショコラ オコア
- ・ルガールクリームチーズタルト

+ ¥800

- ・いちごのタルト
- ・柚子のシトラスタルト
- ・奥久慈りんごの
タルトタン

+ ¥900

- ・国産いちごと
生チョコレートのタルト
- ・有機ラ・フランス
シブースタルト

+ ¥1,000

- ・季節のフルーツタルトタルトレット

+ ¥1,100

- ・茨城県笠間市産 和栗のモンブランタルトレット

refill 各¥350

- ・おかわりドリンク
[コーヒー、紅茶]

lunch alcohol 各¥510

- ・ランチアルコール ※ノンアルコールはビール、スパークリングのみです
[ビール、本日のスパークリングワイン、本日のグラスワイン]

kids' pasta ¥880

日替りパスタ[トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク[オレンジorアップル] + キッズデザート

選べるランチ前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ランチ価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

茨城県産 紅はるかのポタージュ マスカルポーネを添えて

《ランチ価格 + ¥100》
貯蔵し、糖度が増したさつまいもをなめらかなスープに
コクのあるチーズと生ハムを合わせて

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴェネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるランチパスタ

今月のおすすめ

常陸牛と小美玉蓮根のポロネーゼ フェットチーネ

《ランチ価格 + ¥500》
粗挽きにした黒毛和牛を香ばしく焼き付けてから
赤ワインで煮込みました 蓮根チップスを添えて

今月のおすすめ

奥久慈しゃもとブロッコリーのレモンクリームソース

《ランチ価格 + ¥300》
しつとりと火入れた胸肉を酸味を効かせたレモンクリームソースで

赤いかとあらげきくらげ、ほうれん草の焦がしバターソース

乳化した焦がしバターソースに肉厚なコリコリとした生きくらげを合わせて

選べるランチメイン料理

シェフの一押し

常陸牛のオープン焼き グリーンペッパーソース

《ランチ価格 + ¥1,200》
柔らかな肉質で脂ののった黒毛和牛のグリル 爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

常陸の輝きと茨城県笠間市産 和栗の白ワイン煮込み

《ランチ価格 + ¥300》
ローズマリー風味

低温調理で仕上げた豚の肩ロースと笠間市産和栗を白ワインとハーブで風味に

本日鮮魚の香草パン粉焼き

新鮮な鮮魚にバジルの香るパン粉をのせオープンで焼き上げ自家製バルサミコソースを合わせました
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

茨城県産のこだわり食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:50]
ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ¥2,780

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,680

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥880

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジorアップル] + キッズデザート

茨城県産のこだわり食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。



選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

茨城県産 紅はるかのポターージュ マスカルポーネを添えて

貯蔵し、糖度が増したさつまいもをなめらかなスープに 《ディナー価格 + ¥100》
コクのあるチーズと生ハムを合わせて

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるディナーパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

季節野菜のボルチーニクリームソースフェットチーネ

常陸の輝きのローストをのせて 《ディナー価格 + ¥300》

しつとりと柔らかく仕上げた豚肉を香り高いボルチーニを合わせたクリームソースで

今月のおすすめ

生しらすと大葉、トマトのペペロンチーノ 《ディナー価格 + ¥100》

大洗漁港で水揚げされた新鮮な生のしらすに大葉とトマトでシンプルに

ベーコンのアマトリチャーナ 蓮根チップスを添えて

ベーコンの旨みが詰まったトマトソースにサクサク食感の蓮根チップスを一緒に

選べるディナーメイン料理

シェフの一押し

常陸牛のオープン焼き グリーンペッパーソース

柔らかな肉質で脂ののった黒毛和牛のグリル 《ディナー価格 + ¥1,200》
爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

奥久慈しゃもと小美玉蓮根のソテー 粒マスタードソース

歯応えのいいシャモと甘みのある蓮根を香ばしく焼き上げ 《ディナー価格 + ¥300》
マスタードとフォンドボーを合わせました

小美玉蓮根で包んだ鮮魚のフリット トマトクーリ

トマトを裏ごしたクーリに蓮根で包んだフリットを浮かべて
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください