

スタンダードコース
Cours standard

世界に一台しかない石窯を使った料理をはじめ、自由な発想から生まれた COLK のコース料理をお楽しみください。
さらに、COLK のワインエキスパート得居裕美、長久保三咲 セレクトによるワインペアリングをご用意しております。
それぞれの料理にあったワインをグラスでお楽しみいただけます。

¥5,000

自家製フォカッチャと笠間市“森の石窯パン屋さん”のバケット

牡蠣と冬燕のフライ

彩り野菜の“コンポジション” 菜園風テリーヌ ロメスコソース

さつまいものポタージュ 抹茶の泡を浮かべて

真鯛の炭火石窯焼き マリニエールソース

大洗“月の井酒造”オーガニック酒粕と柚子のグラニテ

メイン料理をお選びください

茨城県産 いも豚ロースの炭火焼 熟成バルサミコのクリームソース
桜美味牛サーロイン 炭火石窯ステーキ 【+500 円】 ※2名様から承ります
究極のローストビーフ 53℃の世界・・・【+500 円】

COLK のタルトシトロン

SAZA ブレンドコーヒー または オーガニック ダージリンティー
もしくは カモミールシトラス

ローストビーフ・サーロインステーキ 増量 50g	+¥ 1,280
フォアグラのソテー 追加	+¥ 980

シェフのおまかせコース
Cours aleatoire du chef

選りすぐりの食材を使用したシェフのおまかせコース。“特別な日”のためのスペシャリテです。
メニュー内容は食材の仕入れ状況によって変わります。2名様よりご注文いただけます。

¥8,000

自家製フォカッチャと笠間市“森の石窯パン屋さん”のバケット

牡蠣と冬燕のフライ

本日の前菜

さつまいものポタージュ 抹茶の泡を浮かべて

石岡市鈴木牧場のモッツァレラチーズとフルーツマト、ルッコラのサラダ

本日のフォアグラ料理

本日の魚料理

大洗“月の井酒造”オーガニック酒粕と柚子のグラニテ

常陸牛フィレ肉の石窯ステーキ

本日のデザート

SAZA ブレンドコーヒー または オーガニック ダージリンティー
もしくは カモミールシトラス