

・名物 グリル野菜の盛合わせ (10種類)



レギュラー 2600

3~4人前

ハーフ 1300

1~2人前

レイファームに来たら自慢のグリル野菜から！
食材と産地にこだわり、食材ごとに様々な調理をしています！

・厚切りベーコン粒マスタード添え 1000

・アンチョビキャベツ 750

・炙り海老と木野子のアンチョビバター 1100

・ムール貝とハーブの白ワイン蒸し 1100

・自慢の特製チーズグラタン 各種 1300

・海老と蛸のグラタン

・肉のグラタン

上記二種よりお選び下さい



Beignet

- ・スパイシーフライドポテト 550
- ・フライドポテト チーズソースがけ 700
- ・国産若鶏のフライドチキン 800
- ・フィッシュ&チップス 700
- ・マッシュルームのライスコロツケ トリュフ風味 800

Oil

- ・いろいろ木野子のアヒージョ 850
- ・フルーツトマトとタコのアヒージョ 950
- ・炙り海老とムール貝のアヒージョ 950
- ・パンのおかわり 1人前 150

Salad

- ・完熟トマトと生ハムのシーザーサラダ 1100
- ・有機ベビーリーフの農園サラダ 850
- ・自家製ピクルス 600

Grille

※肉料理はゆっくり休ませながら火入れしますので、お時間少々頂きます

・奥出雲和牛のグリエ

～季節の温野菜と

2600

奥出雲和牛は、島根県東部の雲南地域で生まれた黒毛和牛の子牛を、JA雲南直営牧場で指定された飼料で育てたものだけをいいます。肉の風味がしっかりしており、肉本来の甘みが感じられる奥出雲和牛。



・奥出雲和牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み

2600

当店自慢の奥出雲和牛のホホ肉をとろとろになるまで12時間丁寧に煮込みました。隠し味は、お味噌とお醤油です！



・国産若鶏のグリル～粒マスタードで

1500

マリネしてからコンフィー（低温調理）し、皮目はパリッとジューシーに焼き上げます！



・国産牛の煮込みチーズハンバーグ

1600

～自家製デミグラスと白味噌のソースで

国産牛と国産豚を7：3で！
自家製デミグラスソースには、
赤尾屋の白味噌が隠し味です！
ハンバーグは200g！



Pasta

※当店は生パスタの為、少々お時間頂きます

- ・ 燻製ベーコンのひたひたカルボナーラ 2000

当店パスタの人気No.1

生クリームたっぷり!

※追いリゾット +700



- ・ ポルチーニと炙り海老のクリームパスタ 1700

- ・ 国産牛の自家製ボロネーゼ 温玉乗せ 1600

- ・ 特製わさびとベーコンの
クリームチーズパスタ 1500

- ・ オイスターマッシュルームと
燻製ベーコンのペペロンチーノ 1300

- ・ パルミジャーノと炙り海老の
レモンクリームチーズパスタ 1650

- ・ 木野子出汁と大葉の特製明太子パスタ 1500

- ・ ベーコンとキャベツのアンチョビパスタ 1300

Rice

- ・ 特製ガーリックライス 葱と温玉のせ 1100

Dessert

- ・生チョコアイス 650

乳脂肪47%の生クリームとスイートチョコ等の上質なココア

- ・プチフォダンショコラ 600

特風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、
チョコレートを閉じ込めました

- ・バスクチーズケーキ 600

- ・ショコラプディング 600

- ・自慢の自家製ソルベ 400

自家製ソルベの種類は、スタッフまでお尋ねください。

Café

- ・ホットコーヒー 450

ブラック ミルク 砂糖

当店こだわりのブレンドです!!!

- ・ホットティー 450

ストレート ミルク レモン 砂糖