

全てのお料理は、北川村の柚子を使った家庭料理から生まれた郷土の味です。
旬の食材を、季節ごとの庭の風景に合わせてお皿に盛りつけました。

A

1,650 円
(税込)



- ・米ヶ岡鶏のソテー ～焦がしバター柚子ソース～
- ・パスタ
- ・季節のサラダ
- ・本日のスープ・ライス（北川村産）

B

2,200 円
(税込)



- ・ハンバーグ ～季節のソース～
- ・海老フライ ～北川村の柚子タルタルソース～
- ・季節のサラダ
- ・本日のスープ・ライス（北川村産）

C

2,750 円
(税込)



- ・3種類の味で楽しむ
土佐あかうしのローストビーフ
- ・季節のサラダ
- ・本日のスープ・ライス（北川村産）

D

1,600 円
(税込)



※写真はイメージです

～北川村モネの庭風～ ヴィーガンプレート

- ・田舎ちらし寿司と副菜のワンプレート
(北川村産の米と柚子使用)
- ・土佐の和紅茶

※仕入れ、季節により一部内容が変わる場合がございます。

オプション

※各コースに追加できます。



・オードブル 600 円(税込) ～本日の鮮魚(白身魚又は鰹)のカルパッチョ～

・季節のデザート 300円(税込) ・季節の果物 600円(税込) ・コーヒー 200 円(税込)

※写真は季節のデザートのイメージです

※内容は季節によって異なります。



※写真はオードブルのイメージです

【カフェ団体様利用について】

＊ご予約は1日1団体様限定。席数に限りがあるため先着順とさせていただきます。

○設定…団体利用：10名様以上より。～14日前までに予約。 ○席数…団体様2階席45席（2階席へは階段のみ）

○支払方法：現金・契約クーポン・銀行取立可能クーポン ○手数料：支払額の10%（旅行代理店のみ）

○乗務員食：カレーライスを半額にて対応

○キャンセル料金：1日前午前中に連絡あり（無料）1日前午後～当日連絡有（50%）当日連絡なしキャンセル（100%）

◎設定除外日：GW期間（4/29～5/9）、お盆期間（8/11～8/16）

※仕入状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。