

l u n c h m e n u

MENU A

サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

鴨ラグーとフランス産栗のスパゲッティ

Spaghetti with chestnut and duck meat sauce

or

生ハムとマッシュルームデュークセルのクリームパスタ タリアテッレ

Mushroom cream pasta tagliatelle

or

究極のハッシュドビーフ(+¥800)

Ultimate Hashed Beef(+¥800)

コーヒー(HOT/ICE)

Coffee(HOT/ICE)

or

エスプレッソ S

Espresso S

or

ほうじ茶

Roasted Green Tea

アールグレイ(HOT/ICE)

Earl Gray(HOT/ICE)

or

カモミール

Chamomile

¥3,000

その他:パン(+¥150)

Other: Bread(+¥150)

デザート *dessert*

フォレノワール(+¥800)

Forêt Noir(+¥800)

チョコレート、グリオットチェリー、カカオフルーツ

モンブラン(+¥800)

Mont Blanc(+¥800)

マロン、ヘーゼルナッツ、紅玉

バスクチーズケーキ(+¥800)

春日養蜂所のハチミツ

Basque Cheesecake(+¥800)

はちみつ村春日養蜂所でとれた“夏の深山蜜”をかけて

バラの香りのパンペルデュ バニラアイス(+¥1,500)

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream(+¥1,500)

l u n c h m e n u

MENU B

サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

鴨ラグーとフランス産栗のスパゲッティ

Spaghetti with chestnut and duck meat sauce

or

生ハムとマッシュルームデュクセルのクリームパスタ タリアテッレ

Mushroom cream pasta tagliatelle

or

究極のハッシュドビーフ(+¥500)

Ultimate Hashed Beef (+¥500)

松阪豚のロースト 南の風のマスターレ。ソース

Roasted Matsusaka Pork with Minami-no-kaze Masterlé.Sauce

or

和牛 宮崎牛赤身肉のグリル(+¥1,200)

Grilled Wagyu Miyazaki beef (+¥1,200)

コーヒー(HOT/ICE)

Coffee(HOT / ICE)

or

エスプレッソ S

Espresso S

or

ほうじ茶

Roasted Green Tea

アールグレイ(HOT/ICE)

Earl Gray(HOT / ICE)

or

カモミール

Chamomile

¥4,000

その他:パン(+¥150)

Other: Bread(+¥150)

デザート *dessert*

フロレノワール(+¥800)

Forêt Noir(+¥800)

チョコレート、グリオットチェリー、カカオフルーツ

モンブラン(+¥800)

Mont Blanc(+¥800)

マロン、ヘーゼルナッツ、紅玉

バスクチーズケーキ(+¥800)

春日養蜂所のハチミツ

Basque Cheesecake(+¥800)

はちみつ村春日養蜂所とれた“夏の深山蜜”をかけて

バラの香りのパンペルデュ バニラアイス(+¥1,500)

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream(+¥1,500)

l'atelier de
oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax

l u n c h m e n u

MENU C

アメリカンドック
Small Fried Shrimp Skewers

otoの前菜
oto appetizers

ホタテ×信州プルロット
Scallops and Shinshu mushroom

和牛 宮崎牛赤身肉のグリル
Grilled Wagyu Miyazaki beef

パティシエ特製デザート
Pastry chef's special dessert

コーヒー (HOT/ICE) or エスプレッソ S or ほうじ茶
Coffee (HOT / ICE) Espresso S Roasted Green Tea

アールグレイ (HOT/ICE) or カモミール
Earl Gray (HOT / ICE) Chamomile

¥6,500

l u n c h m e n u

バラの香りのパンペルデュ

Rose fragrance pain perdu

サラダビュッフェ

Salad Buffet

戸澤農園(埼玉県深谷)、モアーク農園(茨城県つくば)、FARM MINO(北海道具知安)など

※カウンターのサラダビュッフェよりご自由にお取りください

※Feel free to take any salad from the salad buffet at the counter

バラの香りのパンペルデュ バニラアイス

Rose fragrance pain perdu with vanilla ice cream

コーヒー(HOT/ICE) or エスプレッソ S / エスプレッソ D
Coffee(HOT / ICE) Espresso / Espresso Double

カフェラテ or アールグレイ(HOT/ICE) or ミントティー
Caffè e latte Earl Gray(HOT / ICE) Mint tea

ほうじ茶 or カモミール or ハーブティー
Roasted Green Tea Chamomile Herb Tea

¥3,000

o r i n k

ビール *draft*

キリン一番しぼりプレミアム Kirin Premium	¥1,100
今月のクラフトビール Craft beer of the month	¥1,540

グラスワイン *wine by the glass*

Champagne

Bollinger / N.V Special Cuvée Brut	¥2,310
---------------------------------------	--------

White Wine

Domaine Meyer-Fonné / 2022 Alsace Riesling Réserve (France)	¥1,540
--	--------

Domaine François Villard / 2022 Les Contours de Mairlant I.G.P Rhodaniennes (France)	¥1,540
--	--------

Domaine Chanson / 2022 Rully Bourgogne Chardonnay (France)	¥2,090
--	--------

Red Wine

Domaine Thymiopouios / 2020 Naoussa Alta (Greece)	¥1,430
--	--------

Domaine Roblet Monnot / 2021 Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes (France)	¥1,870
--	--------

Château d'Issan / 2020 Brason d'Issan (Margaux)	¥2,090
--	--------

日本酒 *sake*

作(ザク)純米大吟醸 IMPRESSION N 2024(三重県) ZAKU / Mie	¥1,540
--	--------

写楽(しゃらく)純米酒(福島県) SHARAKU / Fukushima	¥1,540
---	--------

ワインカクテル *wine cocktail*

サングリア 白・赤 Sangria / White, Red	¥1,100
-----------------------------------	--------

キールロワイヤル (カシス・スパークリングワイン) Kir royal (Cassis, Sparkling wine)	¥1,540
--	--------

キール (カシス・白ワイン) Kir (Cassis, White wine)	¥1,210
--	--------

キティ (赤ワイン・ジンジャーエール) Kitty (Red wine, Ginger ale)	¥1,210
---	--------

スプリッツァー (白ワイン・炭酸水・ライム) Spritizer (White wine, Sparkling water, Lime)	¥1,210
---	--------

オペレーター (白ワイン・ジンジャーエール・ライム) Operator (White wine, Ginger ale, Lime)	¥1,210
---	--------

ウイスキー *whisky*

グレンリベット (Scotch whiskey) The Glenlivet	¥1,320
---	--------

ラフロイグ (Islay) Laphroaig	¥1,760
----------------------------	--------

ウッドフォードリザーブ (Bourbon) Woodford reserve	¥1,540
---	--------

ジャパニーズウイスキー各種 (Japanese) Japanese Various	etc ¥2,000~
--	-------------

食後酒 *digestif*

アンリ ジロー ラタフィア シャンプノワ Henri Giraud Ratafia Champenois	¥1,540
---	--------

カルヴァドス ベイドージュアドリアン・カミュ Calvados Pays d'Auge Adrien Camut	¥2,200
---	--------

マール・ド・ブルゴーニュ 30年熟成 Marc de Bourgogne 30 Ans d'age	¥2,200
--	--------

テイラー20y オールドトゥニーポート Taylor's 20y Old Tawny Port	¥2,200
--	--------

o r i n k

ノンアルコールビール/ワイン

non-alcoholic beer / wine

ブルーロ 7ホップ7グレイン ¥1,540

BRULO 7 HOP 7 GRAIN DDH IPA

7種類の穀物と新鮮で香り高い7種類のホップのユニークな組み合わせ。フルボディで親しみやすい苦味のあるビール。

ブルーロ ラスト・フォー・ライフ ¥1,540

BRULO LUST FOR LIFE DDH IPA

フラッグシップビール。シトラ、シムコー、モザイクの3種類のホップによるダブルドライホッピング。

ヴィンテンス スパークリングワイン ¥1,210

Vintense Sparklingwine

ヴィンテンス シャルドネ ¥1,210

Vintense Chardonnay

ヴィンテンス メルロー ¥1,210

Vintense Merlot

ソフトドリンク soft drink

たかやしろファーム
りんごジュース ブレンド ¥880

Takayashiro farm Apple juice

混濁製造で造られる、搾ったままの濃縮感のある100%ストレートりんごジュース。

蔵王ウッディファーム ラ・フランス ¥1,210

Woody farm La france

蔵王ウッディファーム&ワイナリーの自家農園で収穫されたラ・フランスを贅沢に使用し、ゆっくりと柔らかく搾られた優しい味わいのジュース。

伊藤農園 みかんしぼり ¥880

Mikan citrus juice

コカコーラ / コカコーラゼロ ¥880

Coca cola / Coca cola zero

フィーバーツリー ジンジャービア ¥1,100

Fever-Tree Ginger Beer

幸之茶屋
茶葉から水出しで作った黒烏龍茶 ¥880

Black Oolong tea

奥会津 金山天然 ¥1,540

Okuaizu kaneyama water

奥会津 金山天然水 炭酸の水 ¥1,540

Okuaizu kaneyama sparkling water

カフェ cafe

コーヒー (HOT / ICE) ¥660
Coffee (HOT / ICE)

エスプレッソ S / ¥660

エスプレッソ D ¥880

Espresso / Espresso Double

カフェラテ ¥880

Caffè e latte

アールグレイ (HOT / ICE) ¥660

Earl Gray (HOT / ICE)

ミントティー ¥660

Mint tea

ほうじ茶 ¥770

Roasted Green Tea

カモミール ¥660

Chamomile

ハーブティー ¥660

Herb Tea

l'atelier de

oto

価格は全て税込価格です | All prices include tax