

HIDE
& SEEK



HIDE & SEEK

工場地帯の一角、
緑豊かな上質空間にひっそりと佇む
”隠れ家レストラン&カフェ”
「HIDE&SEEK / ハイドアンドシーク」
ここ、千葉から。

フレンチをベースとした
オリジナルのフュージョン料理をご提供いたします。

TIMBER YARD が提案する、
北欧を中心とした
数々の名作チェアや照明のある
くつろぎの空間で
お食事とともに心に残るお時間を
お過ごしく下さい。

MENU A

前菜7種盛り合わせ

ビストロ定番前菜や季節の野菜を使った料理

7種の盛り合わせです

自家製全粒粉フォカッチャ

本日の小さな温かいポタージュ

————— 下記より一品お選びください —————

本日のお肉料理

ビストロ定番のお肉料理と日本の四季を感じさせてくれる

旬のこだわり野菜が集約された一皿

本日のお魚料理

市場で仕入れた新鮮なお魚をその日の調理方法と

フランス料理ならではのソースで提供します

食後のお飲み物

3,800

※価格は税込です

MENU B

前菜5種盛り合わせ

ビストロ定番前菜や季節の野菜を使った料理
5種の盛り合わせです

自家製全粒粉フォカッチャ

本日の小さな温かいポタージュ

下記より一品お選びください

1. 鳥取県産大山鶏のcock・オ・ヴァン タリアテッレ仕立て

フランス・ブルゴーニュ地方の伝統的な郷土料理。
鶏肉の赤ワイン煮込みをタリアテッレと絡めてお召し上がりください。

2. マッシュルームのクリームソースリゾット

マッシュルームの豊潤な香りと濃厚な味わいのクリームソースをリゾットでどうぞ。

3. 魚介類のトマトクリームリングイネ (+350)

海老・ムール貝・ホタテ・白身魚・魚介の出汁を合わせた旨味たっぷりのトマトクリームソース。

食後のお飲み物

2,800

※価格は税込です

SMØRREBRØD

スモーブロー(Smørrebrød)とは、北欧諸国で親しまれる
デンマーク発祥の伝統的なオープンサンドイッチです。

HIDE&SEEKならではの具材をお楽しみください。

下記より一品お選びください

1. 海老マヨ

海老 / 半熟卵 / トレビス / 自家製ディルマヨネーズ

2. フロマージュ

マスカット / 青かびチーズ / 蜂蜜 / 木の実 / ヨーグルト

3. パリジェンヌ

マッシュルーム / トリュフオイル / ハム / チーズ

4. お肉屋さん (+250)

田舎風パテ / 鶏白レバームース / 生ハム

本日の野菜を使った温かいポタージュ

食後の飲み物

2,300

※価格は税込です

DESSERT MENU

平日14:00～限定 < 月～金 >

WEEK DAYS ONLY DESSERT SET

Coffee / Espresso / Latté(+100) / Today's Tea

1,300

キャロットケーキ

CARROT CAKE

850

モンブラン

MONT BLANC

850

焼き洋梨とガナッシュクリーム

BAKED PEAR AND GANACHE CREAM

850

ほうじ茶とホワイトショコラのパウンドケーキ

HOJICHA AND WHITE CHOCOLATE POUND CAKE

850

マルキーズショコラと赤いベリーのソース

MARQUISE CHOCOLATE AND SAUCE FRUITS ROUGE

850

バスクチーズケーキ 蜂蜜 カマルグの塩

BASQUE CHEESE CAKE / HONEY / SALT

850

アフォガード

AFFOGATO

750

< 数量限定 >

季節のフルーツを使ったスペシャルデザート

1,200

※こちらは DESSERT SET 対象外となります



※メニューは全て税込表示となります。

