

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
お過ごしください。

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

3,800

※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

2,300

※価格は税込です

海の幸のトマトクリームスパゲッティ	2,200
大山鶏のコック・オ・ヴァンタリアッテレ	1,800
有機マッシュルームのクリームソースリゾット	1,650
【数量限定】本日のお魚とホタテムースのパイ包み焼き	2,400
エピスが香るマグレ鴨のポワレ 赤ワインソース	3,300
黒毛和牛のローストステーキ トリュフ香るポルト酒のソース	3,980

SIDE

ブルーチーズとじゃがいものグラタン	850
本日の焼きたてキッシュ	990
熱々ベーコン・半熟卵・生マッシュルームのサラダ	1,200
本日のポタージュ	650
フムスと本日の焼き野菜	900
バケットブルギニヨンバター	600
全粒粉フォカッチャ	450

※価格は税込です

DESSERT MENU

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 SEASONAL FRUIT SPECIAL DESSERT	1,200



※メニューは全て税込表示となります。

