

# Lunch [L.O. 13:00]

スープ・プチデザート付き

## ・ オークウッドナポリタン

(乳・卵・小麦)

¥1,300

モチモチの太麺パスタにオークウッド特製ソースをからめピーマンとパプリカの食感を残し、仕上げ上にはローズマリー風味のミートボールグラタンを乗せ自家製ライムオイルをかけました。  
(大盛り +100円)



## ・ 黒毛和牛の無水煮込みナポリ風

自家製酵母のカンパーニュ

(卵・乳・小麦)

¥1,400

A5ランクの和牛のスネ肉を玉ねぎの水分のみを使用した無水調理法でほろほろに煮込みジャガイモグラタンの上に乗せました。玉ねぎ本来の美味しさが詰まった一品です。酸味としてミニトマトがアクセントに入っています。



## ・ 春野菜のキッシュ

(卵・乳・小麦)

¥1,100

アスパラ・パプリカ・ズッキーニの旬の野菜とソーセージ、粒マスタードを合わせたジャガイモをパイ生地につまみ詰め込んで焼き上げました。



# Light Meal [13:00以降]

## ・ ガルシア栗豚のリエットと自家製酵母のカンパーニュ

¥980

旨味たっぷりの栗豚をじっくり煮込んで仕上げたリエットをルッコラ、きゅうりと一緒に自家製酵母のカンパーニュにサンドしました。(季節のスープ付き)



## Dessert 【L.O. 16:45】

### ・マンゴープリン

( 乳 )

¥980

インド産の完熟マンゴーを使ったなめらかなプリンに  
タピオカ入りのココナッツソースをたっぷりにかけて  
仕上げたシェフこだわりの一品です。



### ・ティラミスオリジナル

(卵・乳・小麦・酒)

¥980

本場イタリアの製法で、イタリア産マスカルポーネチーズのみを使用  
マスカルポーネの風味とコク ほろ苦いエスプレッソの絶妙ハーモニー  
クリーミーなコーヒーアイスと一緒に



### ・クレープシュゼット

(卵・乳・小麦・酒)

¥980

フランス伝統のデザート  
カラメルオレンジソースでクレープを煮込み、  
アプリコットブランデーでフランベしました。  
冷たいバニラアイスを添えて…



## Set Drink

ランチorデザートに+400円でお付けできます

コーヒー (ホット・アイス)

自家製ジンジャーエール

紅茶 (ホット・アイス)

エルダーフラワーソーダ

※ケーキにはセットドリンクは付きませんので  
単品メニューからお選びください

# Drink 【L.O. 16:45】

## 《コーヒー》

- ・ブレンド (ホット/アイス) ¥500
- ・カフェラテ (ホット/アイス) ¥650
- ・デザインカプチーノ ¥650

## 《紅茶》

- ・ダーズリン ¥650
- ・アールグレイ (ホット/アイス) ¥500
- ・アッサム ¥500
- ・ヴェルベンヌ(レモンを思わせる爽やかなハーブティー) ¥650
- ・ジャルダンブルー (矢車菊・ひまわりのハーブティー) ¥500

## 《オリジナル》

- ・エルダーフラワーソーダ(マスカットの様な香りのハーブシロップ) ¥650
- ・自家製ジンジャーエール ¥650

## 《キッズドリンク》

- ・アップルジュース ¥200

## 《アルコール》

- ・ヒューガルデンホワイト ¥750

