

Lunch [L.O. 13:00]

スープ・プチデザート付き

・ココナッツスパイスカレーと

トロトロ豚の角煮 (乳・小麦・酒)

¥1,350

あめ色まで炒めた玉ねぎと各種スパイスにココナッツミルクを加え、じっくり煮込んだ甘辛なカレー
ターメリックバターライスとトロトロに煮込んだ豚角煮、
グリル野菜と合わせてお召し上がり下さい
(大盛り +100円)



・チーズとハムのそば粉ガレット

(卵・乳・小麦・酒・そば)

¥1,150

フランス伝統のガレットをオークウッド風にアレンジ
そば粉の生地の上に2種のチーズとハムを乗せて焼き上げ
ラタトゥイユと温泉卵を添えました



・プチオニオンとほうれん草

粗挽きソーセージのキッシュ (卵・乳・小麦)

¥1,150

粗挽きソーセージとほうれん草、甘みを引き出した
プチ玉ねぎをパイ生地にもるごと詰め込んで焼き上げた
優しい味わいのキッシュです



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】

・コーヒーとトンカ豆の

フォンダンショコラ (卵・乳・小麦・酒)

¥1,200

濃厚しっとりなチョコレートケーキの中に
トンカ豆のソースが入った温かいデザートです
コーヒー香るクリーム、サクサクのメレンゲを添えて



・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)
紅茶 (ホット・アイス)

トフィークリーム
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
- ・トフィーミルク (ミルクジャム+ふわふわの温かいミルク) ¥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

