

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)



・ チーズとハムのそば粉ガレット

(卵・乳・小麦・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



・ 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】

・焼きたてブルーベリーパイとバニラアイス

¥ 980

(卵・乳・小麦)

フレッシュのブルーベリーをパイ生地の上のせ
アーモンドクリームと一緒に焼き上げました
冷たいバニラアイスと一緒にどうぞ



・ティラミスオリジナル

¥ 980

(卵・乳・小麦・酒)

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

¥ 980

(卵・乳・小麦・酒)

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)

自家製ジンジャーエール
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

