

Lunch 【L.O. 13:00】

スープ・プチデザート付き

・ 国産手羽元のレモンクリーム煮とサフランライス

¥1,350

国産の鶏手羽元をこんがりソテーし、3種の野菜とレモンの輪切りをのせじっくり煮込みました。サフランの爽やかな香りのバターライスと一緒に召し上がりください



・ 焼きナスと厚切りベーコンの ペンネアラビアータグラタン

¥1,200

ピリ辛なトマトソースととろりとしたモッツァレラチーズ、旬の焼きナス、厚切りベーコンで仕上げたパスタグラタンです。自家製パンと一緒に召し上がりください



・ カボチャとハウレン草 粗挽きソーセージのキッシュ

¥1,100

ほっくりとしたカボチャとハウレン草をメインに粗挽きソーセージをパイ生地にはじ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】

・栗パフェ

濃厚な和栗のクリームを贅沢に搾り上げたパフェ
栗とお米のリゾット風ババロア、
チョコレートムースアイスとご一緒にお召し上がりください

¥1,200



・紅玉リンゴのパイとバニラアイスクリーム

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを絞り
紅玉リンゴのスライスをたっぷり敷き詰めて焼き上げました。
温かいうちにお召し上がりください

¥980

・ティラミスオリジナル

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ご一緒に

¥980



・クレープシュゼット

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。

¥980



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

