

Lunch 【L.O. 13:00】

スープ・プチデザート付き

・ ローストビーフとマッシュポテトのチャパタサンド

¥1,300

低温調理で旨味を閉じ込めたローストビーフに
バルサミコソースとマッシュポテトを加え
ほんのりライムとミントで香り付けた玉ねぎのマリネを
もっちりとした食感の自家製チャパタでサンドしました。



・ チリコンカンとアボカドのパスタグラタン

¥1,200

ホワイトソースを絡めたショートパスタに
スパイシーな豆とひき肉・アボカド・トマト・
チーズを乗せてジューシーに焼き上げました。
自家製酵母のカンパーニュでソースもお楽しみください。



・ 春野菜と粗挽きソーセージのキッシュ

¥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
パイ生地になっぷり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】

・ 苺のクレームブリュレ ¥980

クリーミーでなめらかなクレームブリュレに
自家製のアニス風味のストロベリーシャーベットを乗せました
表面のパリパリとした食感が楽しいデザートです



・ ティラミス オリジナーレ ¥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ご一緒に



・ クレープシュゼット ¥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

《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

