

Lunch 【L.O. 13:00】

・ ロコモコ

(卵・乳・小麦・酒・ナッツ)

¥1,300

やわらかくジューシーなハンバーグと温泉卵、とろとろ玉ねぎをご飯の上に乗せたオリジナルのロコモコです
ごま油香る塩麴ドレッシングをかけたたっぷり野菜とご一緒にくずしながらお召し上がりください

(大盛り +100円)



・ ジャガイモニョッキのミートソースグラタン (乳・小麦・酒) ¥1,350

ホワイトソースをからめたもちもちなニョッキの上に
じっくり煮込んだミートソース・ブロッコリー・シュレッドチーズを
乗せて焼き上げました



・ 粗びきソーセージと豆のトマト煮のキッシュ (卵・乳・小麦) ¥1,200

レンズ豆とガルバンゾー、白インゲン豆に
よく炒めた玉ねぎ、トマト缶を加え、じっくり煮込みました
あらびきソーセージやインゲンもたっぷりパイ生地に入れて
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

¥1,050

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】

・ 焼きたて紅玉リンゴパイ (卵・乳・小麦・ナッツ)

¥980

旬の紅玉リンゴをスライスして
アーモンド生地と一緒にパイ生地のにせ焼き上げました
温かいうちにお召し上がりください



・ 焼きたてフワフワ栗スフレ (卵・乳・小麦・酒)

¥980

フランス産の洋栗と和栗を使用したふわふわ生地の中からは
あつあつのチョコレートガナッシュがとろけます
このふわとろ食感をぜひお楽しみください♪



・ クレープシュゼット (卵・乳・小麦・酒)

¥1,050

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

栗パフェ



¥1,200



濃厚な和栗のクリームを贅沢に絞り上げたパフェ
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下さい♪

(乳・卵・小麦・酒)

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(練乳を煮詰めたミルクジャム+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

