

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乘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詰めて
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



・チョコレートとピスタチオのスフレ

(卵・乳・小麦・酒)

¥1,200

濃厚なチョコレートスフレの中にはピスタチオスフレが隠れています
飾りにはカリカリのピスタチオをのせました
1度に2つの味が楽しめるスフレです



・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…



・苺パフェ

(卵・乳・酒)

¥1,200

苺の美味しさが詰まった季節限定のパフェ
ホワイトチョコクリームにライムムースアイス、苺シャーベット
それぞれの味の組み合わせをお楽しみください



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
- ・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





苺のフレンチトースト

¥1,050



ふわふわのブリオッシュ生地に
生クリームをたっぷり使用したプリン生地を染み込ませ
表面をキャラメルバターで焼き上げました
たっぷりの生クリームとベリーとのハーモニーをお楽しみ下さい♪

(卵・乳・小麦)