

Lunch 【L.O. 13:00】

・ ローストビーフ丼 (酒)

¥1,600

低温調理でしっとり火入れした牛モモ肉
味わいのあるオニオンバルサミコソース
大根おろしと絡めてお召し上がりください
周りにはワサビ菜を添えました

(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



・ ハウレン草とツナ ジャがいもベーコンのキッシュ (卵・乳・小麦) ¥1,250

サクサクに焼き上げたパイ生地の中に4種の素材を
たっぷり詰めキッシュの生地を流し
じっくり焼き上げました



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)

★13時～のメニューになります