

Lunch 【L.O. 14 : 00】

・スパイスチキンココナッツカレー

(乳)

¥1,400

まろやかでピリッと辛いスパイシーなココナッツカレーと
バターたっぷりのターメリックライス。
グリルした赤パプリカ、カボチャ、ズッキーニも添えて
彩りよく仕上げました。
夏野菜たっぷりのカレーで暑さを乗り切りましょう！



・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)



21th
anniversary

スペシャルランチデザートセット



ラザニアボロネーゼ とカプレーゼ

¥1,600

平打ちのパスタ、ラザニアを使用しミートソースや
ホワイトソースを挟んで重ねて焼き上げました。

間にはホウレン草や長いものを敷き詰めて食感に
アクセントを加えました♪

カプレーゼには春日部の金子農園のジューシーなトマトを
使用しました！

卵・乳・小麦・酒

パイナップルシャーベットと ピニャコラーダソース

¥1,050

卵・乳・小麦・酒



こちらの2つをセットで頼んでいただくと

周年祭限定の
お得なセット！！

¥2,650 → ¥2,300

Dessert 【L.O. 16:45】

・焼きたてチェリークランブルパイ (卵・乳・小麦・ナッツ)

¥980

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを絞り
サワーチェリーとクランブルをのせ焼き上げ
バニラアイスクリームを添えました
温かいうちにお召し上がりください



・クレームブリュレとマンゴーシャーベット

(卵・乳)

¥1,050

しっかりキャラメリゼしたクリーミーなクレームブリュレに
濃厚なアルフォンソマンゴーシャーベットをのせ
爽やかな味わいに仕上げました



・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)
紅茶 (ホット・アイス)

自家製ジンジャーエール
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



パイナップルシャーベット



ピニャコラーダソース

¥1,050



自家製パイナップルシャーベットに

ヴェルベーンのジュレを添え

2種類のリキュールの効いたトロピカルソースをかけました
カクテルのピニャコラーダの組み合わせをデザートで表現！



(卵・乳・小麦・酒)



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時以降のメニューになります