

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)



・ジャガイモニヨ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ヨッキの上に
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



・ホウレン草とツナ　じゃ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ニュ ¥1,050

旨味たっぷりな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ー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)	トフィーミルク
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》

- ・ダージリン ￥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



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
ヴェルベーヌのジュレを添え

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～のメニューになります