

## 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



### ・ ホウレン草とツナ 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)	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



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～のメニューになります