

Lunch 【L.O. 13:00】

・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！



・ラザニアボロネーゼとカプレーゼ

(卵・乳・小麦・酒)

¥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。

間にはハ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！



・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

ヴェルベージュのジュレを添え

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