

Lunch 【L.O. 13:00】

・オークウッドナポリタン

(卵・乳・小麦)

¥1,350

モチモチの太麺パスタにオークウッド特製ソースをからめ
ピーマンとパプリカの食感を残し、仕上げ
上にはローズマリー風味のミートボールグラタンを乗せ
自家製ライムオイルをかけました。
(大盛り +100円)



・チーズとハムのそば粉ガレット

(卵・乳・小麦・そば・酒)

¥1,350

フランス伝統のガレットをオークウッド風にアレンジ
そば粉の生地の上に2種のチーズとハムを乗せて焼き上げ
ラタトゥイユと温泉卵を添えました。



・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

¥1,100

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】

・焼きたてブルーベリーパイとバニラアイス

¥980

(卵・乳・小麦・アーモンド)

フレッシュのブルーベリーをパイ生地の上にのせ

アーモンドクリームと一緒に焼き上げました。

冷たいバニラアイスと一緒に召し上がりください



・ライムマンゴートロピカルデザート (卵・乳・小麦・アーモンド)

¥1,200

ライムの爽やかな香りが広がるムースアイスにマンゴーシャーベット

カリカリのメレンゲを合わせ、フレッシュのマンゴーを

たっぷり飾りました。



・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)

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



大石プラムのシャーベットとベルベーヌのジュレ

¥980



大石プラムの旨味をシェフの技で存分に引き出したシャーベット

それはもう完熟したプラムを丸かじりしているかの様

爽やかなベルベーヌのジュレ 旬のフルーツとご一緒に

NEW!

。ブルーベリーフレンチトースト。

¥1100



ふわふわの生地にプリン生地を染み込ませキャラメル
バターで焼き上げた当店人気のフレンチトーストに
にしかたブルーベリー園さんのブルーベリーを添えました。

ほんのり甘い生クリームとブルーベリージャムの程よい
甘味と酸味のハーモニーをお楽しみください♪

★13時～のメニューになります



すいかライチ氷

¥ 9 8 0

旬のスイカのみを丸ごと使用したスイカ氷に

種に見立てたチョコを混ぜました

爽やかなライチのシャーベットにパッションリキュールで
ほんのり香りづけ シャリシャリな甘夏とアロエをトッピング

