

## Lunch 【L.O. 14:00】

### ・桃とトマトの冷製パスタ

(卵・乳・小麦・えび)

¥1,450

「カッペリーニ」という細いパスタに桃やエビ、きゅうり、トマト、オリーブ、エストラゴンを合わせた冷たいパスタ。今が旬の桃との組み合わせをお楽しみください。  
(大盛り +100円)



### ・モッツアレラ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

カボチャ・ズッキーニ・パプリカをパイ生地たっぷり詰め込んで焼き上げました。ほんのりカレー風味の夏らしいキッシュです。



## 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へのせ  
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



## ・桃パフエ (卵・乳・酒)

¥1,150

杏のサッパリしたシャーベットと白桃パンナコッタと  
フレッシュの白桃を可愛らしいパフエに仕上げました  
今だけの美味しさをお楽しみください



## ・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





# 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

