

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 +200円)



・ スパイスチキンココナッツカレー (乳・小麦)

¥1,350

6種類のスパイスとヨーグルトに一日漬け込み焼き上げた
こだわりのチキン じっくり煮込んだ甘辛のココナッツカレー、
ターメリックバターライスと一緒に召し上がりください
セットドリンク(+400円)で マンゴーラッシー もお選びいただけます！
(大盛り+200円)



・ かぼちゃと粗挽きソーセージのキッシュ (卵・乳・小麦)

¥1,250

かぼちゃと粗挽きソーセージ、ほうれん草を
たっぷりパイ生地に詰めて焼き上げました。



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】

・ピスタチオとヌガーのアイス チョコレートソース添え

(卵・乳・小麦・ナッツ)

¥1,100

ナッツとドライフルーツ、ヌガーがたっぷり入ったムースアイスに滑らかな濃厚ピスタチオのアイスクリームをのせました
チョコレートソースをかけてお召し上がり下さい



・焼きたて無花果パイとバニラアイス (卵・乳・小麦・ナッツ)

¥980

旬のいちじくをスライスしてアーモンド生地と一緒に焼き上げました。
温かいうちにお召し上がりください。



・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)
紅茶 (ホット・アイス)
マンゴーラッシー

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



シャインマスカットパフェ

¥1250



旬のシャインマスカットをゼリーとグラニテ
フレッシュの3つの形でお楽しみ下さい
パッションフルーツのパンナコッタにヨーグルト
ソースをかけ、爽やかに仕上げました
底のグラニテにはミントソースが染み込み
最後まで清々しくお召し上がりいただけます