

Lunch 【L.O. 13:00】

・ ガリシア栗豚のトロトロ角煮丼 (小麦・酒)

¥1,400

旨味たっぷりのスペイン産ガリシア栗豚を
紹興酒・オイスターソース・八角・ホアジャオで
3時間煮込んだ柔らかい角煮に、甘辛ネギがアクセントです。
(大盛り+200円)



・ モッツァレラチーズとハムのそば粉ガレット

(卵・乳・小麦・そば・酒)

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。



¥1,350

・ 豆のトマト煮と粗挽きソーセージのキッシュ (卵・乳・小麦)

¥1,250

レンズ豆とガルパンゾー、白インゲン豆に
よく炒めた玉ねぎ、トマト缶を加え、じっくり煮込みました
粗挽きソーセージやインゲンも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】

・ ガリ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

¥1,100

(卵・乳・小麦・ナッツ)

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

¥980

(卵・乳・小麦・アーモンド)

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)

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





栗パフェ

¥1250



濃厚な和栗のクリームを贅沢に絞り上げたパフェ

栗とお米のリゾット風ババロア

チョコレートムースアイスと

ご一緒にお召し上がりください♪

