

## Lunch 【L.O. 13:00】

### ・海老と菜の花のトマトリゾット

(乳・えび・かに)

¥1,350

魚介の旨味がたっぷりと詰まったトマトベースのリゾット  
長いもののシャキシャキとした食感や押麦の  
プチっとした食感がアクセント。上にのせた海老や  
旬の菜の花と一緒に召し上がりください。  
(大盛り+200円)



### ・モツ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。



### ・ホウレン草とツナ じゃ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ニュ

¥1,100

旨味たっぷりな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】

## ・焼きたて紅玉リンゴパイとバニラアイス

¥980

(卵・乳・小麦・アーモンド)  
旬の紅玉リンゴをスライスして

アーモンド生地と一緒にパイ生地にのせ焼き上げました

温かいうちにお召し上がりください



## ・焼きたてふわふわスフレ

(卵・乳・小麦・酒)

¥980

オレンジのお酒の香るフワフワ生地に

バナナとパッションクリームを入れ、提供直前に焼き上げる

この時期にぴったりのスフレです



## ・クレープシュゼット

(卵・乳・小麦・酒)

¥1,100

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…



## ・苺パフェ

(卵・乳・酒)

¥1,200

苺の美味しさが詰まった季節限定のパフェ

ホワイトチョコクリームにライムムースアイス、苺シャーベット

それぞれの味の組み合わせをお楽しみください



## 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)

トフィーミルク

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》

- ・ダージリン ￥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
- ・トフィーミルク(練乳を煮詰めたミルクジャム+ふわふわの温かいミルク) ￥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



ランチに +400円  
でお付けできます！

## チストロベリー・パフェ

(卵・乳・小麦・酒)



2/16(月)  
まで！

ふわふわのチーズムースと  
爽やかなパッションクリーム  
そしていちごをたっぷりと使った  
アニスの香るシャーベット

ランチセット限定のいちごとチーズの  
組み合わせをお楽しみください！



★ランチセット限定の  
13時までのメニューです！



# 苺のフレンチトースト

¥1,100



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・アーモンド)

\* 13時以降のメニューとなります