

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
長いものシャキシャキとした食感や押麦の
プチ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

・ 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)

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。



¥1,250

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】

・焼きたてチェリークランブルパイ

(卵・乳・小麦・アーモンド)

¥980

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームを絞り

サワーチェリーとクランブルをのせ焼き上げ

バニラアイスクリームを添えました。

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
- ・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





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