

Lunch 【L.O. 13:00】

・ローストビーフ丼 (酒)

¥1,500

低温調理でしっとり火入れした牛モモ肉
味わいのあるオニオンバルサミコソース
大根おろしと絡めてお召し上がりください
周りにはワサビ菜を添えました
(大盛り+200円)



・ジャガイモニョッキのミートソースグラタン

¥1,350

(卵・小麦・酒)

ホワイトソースをからめたもちもちなニョッキの上に
じっくり煮込んだミートソース・ブロッコリー
シュレッドチーズを乗せて焼き上げました。



・ハウレン草とツナ

じゃがいもベーコンのキッシュ

¥1,250

(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。



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入れて…



・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

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



LUNCH MENU

季節のスープ&プチデザート付き

¥1450

イベリコ豚の自家製粗挽きミンチのミートパイ



当店で挽いたイベリコ豚のミンチを3種のスライスと
赤ワインでじっくり煮込んだフィリングと
ほうれん草の焦がしバター炒めを敷き詰めたミートパイ
付け合わせには豆のトマト煮とサワーチーズクリーム
ピンクペッパーの香りがアクセントです！

(卵・乳・小麦・酒・ナッツ)



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)