

ランチメニュー

定食 1,200円

メイン(右の肉、魚、野菜からお選びください)
前菜3品盛り合わせ
自家製パン or ごはん(おかわり自由)
お飲物(コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュース)

+600円

定食+デザート盛り合わせ(本日のデザートは黒板に)

+300円

定食+好きなデザート1カット

カフェメニュー

デザートセット 1,000円

デザート盛り+ドリンク(下記カフェタイムのお飲物からお選びください)



ケーキセット 800円

好きなデザート+ドリンク(下記カフェタイムのお飲物からお選びください)

カフェタイムのお飲み物

コーヒー(ホット・アイス)
紅茶(ホット・アイス)
日本茶ハーブティー(ホット/レモンマートル)
スパークリング煎茶
オレンジジュース
ウーロン茶
白・赤ワイン(+500)
ビール・ハイボール(+500)



日本料理の「すりながし」をアレンジ、枝豆を使い、かつお出汁でのばしたポタージュ。

自家製ラビオリの中には、チキンと大葉のムース、サーモンとクリームチーズのムースの2種類の味。

中央には彩り豊かな季節野菜がたっぷり。

パンと一緒にどうぞ。



野菜

枝豆のすりながし 2種のラビオリと色どり野菜たち

肉

——ハンバーグのビーフシチュー チキンブイヨンのマッシュポテト



ハンバーグを赤ワインソースで煮込み、バターとクリームたっぷりのマッシュポテトをチキンブイヨンでのばしたスープ仕立て。

トッピングは、ジャガイモのかりかり、玉ねぎのロースト。

ライスかパンでどうぞ。



魚

——チーズオムレットとビスク 海老と魚介出汁のトマトスープ



サラリとしたエビトマトスープと甘エビの濃厚なビスクのダブルエビ仕立てのソース。

周りには軽さを感じさせる、ハーブのグリーンソース。

オムレットの下にはシャキシャキレタス。

パンがすすむ、ソースが主役の一皿。

