

## Lunch 【L.O. 13:00】

スープ・プチデザート付き

### ・ チーズとハムのそば粉ガレット (乳・卵・小麦・そば・酒) **¥1,300**

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



### ・ 海老とホタテのクリームドリア (乳・小麦) **¥1,350**

ターメリックバターライスの上に  
海老とホタテの旨味たっぷりのクリームソースと  
シュレッドチーズを乗せ、こんがり焼き上げました



### ・ かぼちゃとあらびきソーセージのキッシュ (卵・乳・小麦) **¥1,200**

かぼちゃとあらびきソーセージ、ほうれん草をたっぷり  
パイ生地に詰めて焼き上げたキッシュです



## 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 **¥1,050**

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】

### ・ 焼きたて無花果パイ

(卵・乳・小麦・ナッツ)

¥980

旬のいちじくをスライスして  
アーモンド生地と一緒にパイ生地のにせ焼き上げました  
温かいうちにお召し上がりください



### ・ ティラミスオリジナーレ

(卵・乳・小麦・酒)

¥1,050

本場イタリアの製法で、イタリア産マスカルポーネチーズのみを使用  
マスカルポーネの風味とコク ほろ苦いエスプレッソの絶妙ハーモニー  
クリーミーなコーヒーアイスと一緒に



### ・ 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



¥ 1,200



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下さい♪

(乳・卵・小麦・酒)