

Lunch 【L.O. 13:00】

・ オークウッドナポリタン (乳・卵・小麦)

¥1,300

モチモチの太麺パスタにオークウッド特製ソースをからめ
ピーマンとパプリカの食感を残し、仕上げ
上にはローズマリー風味のミートボールグラタンを乗せ
自家製ライムオイルをかけました。
(大盛り +100円)



・ ガリシア栗豚のトロトロ角煮丼 (小麦・酒)

¥1,350

旨味たっぷりのスペイン産ガリシア栗豚を
紹興酒・オイスターソース・八角・ホアジャオで
3時間煮込んだ柔らかい角煮に、甘辛ネギがアクセントです。



・ 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
パイ生地に入れて焼き上げたキッシュです。



Light Meal 【13:00以降】

・ ガリ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



・焼きたてフワフワかぼちゃスフレ

(卵・乳・小麦)

¥980

優しい甘さのかぼちゃとほんのりシナモンが香る
フワフワスフレにほっくりとしたかぼちゃと
小豆を散りばめました



・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)

トフィーミルク

※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 ¥650

《キッズドリンク》

《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)