

## Lunch 【L.O. 13:00】

### ・ オークウッドナポリタン (乳・卵・小麦)

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】

・ 焼きたて紅玉リンゴパイ (卵・乳・小麦・ナッツ)

¥980

旬の紅玉リンゴをスライスして  
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)  
紅茶 (ホット・アイス)

自家製ジンジャーエール  
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
- ・ヴェルベンヌ(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)