

Lunch 【L.O. 14:00】

・ ジャガイモニョッキのミートソースグラタン (乳・小麦・酒) **¥1,350**

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



・ 粗びきソーセージと豆のトマト煮のキッシュ (卵・乳・小麦) **¥1,200**

レンズ豆とガルバンゾー、白インゲン豆に
よく炒めた玉ねぎ、トマト缶を加え、じっくり煮込みました
あらびきソーセージやインゲンもたっぷりパイ生地に詰めて
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 **¥1,050**

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)





Christmas Special lunch

¥2800



—前菜—

赤海老 アボカドムース トマトマリネを
カダイフの器に入れて

カダイフの器にライムが香る濃厚なアボカドムースと
トマトマリネ、低温調理した赤海老を乗せ
爽やかな一品に仕上げました
カダイフのパリパリ食感とご一緒にお楽しみください

—メイン—

漢方和牛の赤ワイン煮込み

フランスブルターニュ地方の肉料理をアレンジしました
漢方和牛のすね肉を赤ワインと
シェリービネガーでじっくり煮込みました
自家製カンパーニュとご一緒にお楽しみください



—デザート—

紅玉りんごのクレープ包み シードルサバヨンソース

紅玉りんごのソテーを包んだクレープ生地の上に
シードルを使用したサバヨンソースとカラメルソースをたっぷりか
けました
ソースとよくからめてお召し上がりください



—SET DRINK—

コーヒー(HOT・ICE) / 紅茶(HOT・ICE)
エルダーフラワーソーダ / トフィーミルク

☆スペシャルランチに+400でお付けできます
※ランチに付いているスープ・デザートは付きません



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



・焼きたてフワフワ栗スフレ (卵・乳・小麦・酒)

フランス産の洋栗と和栗を使用したふわふわ生地の中からは
あつあつのチョコレートガナッシュがとろけます
このふわとろ食感をぜひお楽しみください♪



・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

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)

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(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

