

BASIC BRUNCH

	季節限定 海老とモッツァレラの ビスクグラタン <i>Bisque gratin with prawns and mozzarella</i>	1,550 (税込 1,705)
	季節限定 温泉たまごの ビーフシチューグラタン <i>Beef stew gratin with half-boiled egg</i>	1,700 (税込 1,870)
	季節限定 北海道産かぼちゃのポタージュ& 海老と生ハムのサラダ、 有機オニオンドレッシング <i>Pumpkin potage & prawn and ham salad</i>	1,600 (税込 1,760)
	季節限定 ポルチーニのクリームパスタ 〈サラダ付き〉 <i>Porcini cream pasta</i>	1,550 (税込 1,705)
	ナスとベーコンの 自家製トマトソースパスタ 〈サラダ付き〉 <i>Tomato sauce pasta</i>	1,350 (税込 1,485)

SET DRINK +200 (税込 220)

下記よりいずれかお選びください。

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
 - ◆\秋のデザートにぴったり/キンモクセイ 金木犀の紅茶
 - ◆アールグレイ (おすすめ: ストレート)
 - ◆イングリッシュブレックファースト (おすすめ: ミルク)
 - ◆静岡県産 和紅茶 (おすすめ: ストレート)
- ・アイスティー
 - ◆アールグレイ
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
 - ◆ハイビスカスのローズヒップティー
 - ◆ペパーミントカモミールティー
 - ◆ジャスミンティー
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース

SPECIAL BRUNCH

旬のおいしさがつまった季節限定のプレート&パスタに
素材にこだわったケーキやふわふわ・もちりのパンケーキ、
ドリンクが付いたランチプラン。

お1人様 / **2,400**
(税込 2,640)



PASTA & PLATE -プレート&パスタ-

下記よりいずれかお選びください

- * 海老とモッツアレラのビスクグラタン
- * 北海道産かぼちゃのポターージュ&海老と生ハムのサラダ、有機オニオンドレッシング
- * ポルチーニのクリームパスタ〈サラダ付き〉
- ・ ナスとベーコンの自家製トマトソースパスタ〈サラダ付き〉

DESSERT -デザート-

下記よりいずれかお選びください

- * “蜜芋”づくしのモンブランパイ
- * フランス産栗のモンブラン
- * 完熟シャインマスカットのショートケーキ
[+300(税込330)]
- ・ くるみとレーズンのキャロットケーキ
- ・ ベリーとクリームチーズの1段パンケーキ

DRINK -ドリンク-

下記よりいずれかお選びください

- ・ ホットティー 〈下記よりお選びください〉
 - ◆ \秋のデザートにぴったり/キンモクセイ 金木犀の紅茶
 - ◆ アールグレイ (おすすめ:ストレート)
 - ◆ イングリッシュブレックファースト (おすすめ:ミルク)
 - ◆ 静岡県産 和紅茶 (おすすめ:ストレート)
- ・ ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
 - ◆ ハイビスカスのローズヒップティー
 - ◆ ペパーミントカモミールティー
 - ◆ ジャスミンティー
- ・ オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ アイスティー
 - ◆ アールグレイ

* : 季節限定