

BASIC BRUNCH

季節限定



あさりと春キャベツの
クラムチャウダー&
有機オニオンドレッシングのサラダ
*Clam chowder & salad
with organic onion dressing*

1,500 (税込1,650)

季節限定



大山鶏(だいせんどり)使用

ローズマリーチキンのソテー
マスタードソース
*Sauteed rosemary chicken
with mustard sauce*

1,550 (税込1,705)

季節限定



サーモンと菜の花の
クリームパスタ
オレンジの香り
〈サラダ付き〉
*Cream pasta
with salmon and rape blossoms*

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〉
Tomato sauce pasta

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。

- ・ ティー (ice/hot)
 - ・ オーガニックコーヒー (ice/hot)
 - ・ オレンジジュース
 - ・ ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
 - ・ グレープフルーツジュース
- 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

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

- * あさりと春キャベツのクラムチャウダー&有機オニオンドレッシングのサラダ
- * 大山鶏(だいせんどり)使用 ローズマリーチキンのソテー マスタードソース
- * サーモンと菜の花のクリームパスタ オレンジの香り<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

- * “朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと
生バタースコッチの2層チーズケーキ
- * “朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと
濃厚ピスタチオのリッチタルト [+300(税込330)]
- * “おおちょう広島県産大長レモン”のレモンパイ
- ・ 生キャラメルのバナナ
塩カスタードクリームパイ
- ・ 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

- ・ ティー (ice/hot)
- ・ 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

* : 季節限定