

# BASIC LUNCH

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*

1,300 (税込1,430)

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*

1,350 (税込1,485)

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*

1,350 (税込1,485)



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*

1,150 (税込1,265)

## 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 / ジャスマンティー

# SPECIAL LUNCH

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 / **2,200**  
(税込2,420)



## 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)]
- \* “広島県産<sup>おおちょう</sup>大長レモン”のレモンパイ
- ・生キャラメルのパナナ  
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