BASIC LUNCH



帆立とタケノコ、 芽キャベツの トマトクリームグラタン

Tomato cream gratin with scallops and bamboo shoots

ドリンク付き 1,550 (税込1,705)



温泉たまごの ビーフシチューグラタン Beef stew gratin with half-boiled egg

ドリンク付き 1,700 (税込1,870)



桜と春キャベツの あさりクラムチャウダー& 生ハムのサラダ、 有機オニオンドレッシング Scallion clam chowder & ham salad

ドリンク付き 1,500 (税込1,650)



若鶏と菜の花の レモンクリームパスタ 〈サラダ付き〉 Lemon cream pasta with chicken and rape blossoms

サラダ+ドリンク付き 1,500 (税込1,650)



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

サラダ+ドリンク付き 1,350 (税込1,485)

SET DRINK

下記よりいずれかお選びください。

- ・\ ペアリングティー / とろっとバナナキャラメルティー (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

- ・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
- ・グレープフルーツジュース

SPECIAL LUNCH

\選べる/スペシャルランチプラン

(お好きなお料理) + (お好きなハーフサイズデザート) + (お好きなドリンク)

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・もっちりのパンケーキ、 ドリンクが付いた、選べるランチプランです。

お1人様 / 2,000 (税込**2,200**)



*:季節限定

PASTA & PLATE -プレート&パスタ-

下記よりいずれかお選びください

- * 帆立とタケノコ、芽キャベツのトマトクリームグラタン
- ・温泉たまごのビーフシチューグラタン [+200(税込220)]
- * 桜と春キャベツのあさりクラムチャウダー&生ハムのサラダ、有機オニオンドレッシング
- * 若鶏と菜の花のレモンクリームパスタ〈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 -ハーフサイズデザート-

下記よりいずれかお選びください

※ 選べるデザートは、すべて「ハーフサイズ」になります。

- * プリンアラモードパイ
- * "大長レモン"のレモンパイ
- * "朝摘み完熟紅ほっぺ"いちごのベイクド&レア〈生〉チーズケーキ
- * "朝摘み完熟紅ほっぺ"いちごのふんわり〈生〉ショートケーキ
- ・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 [+200(税込220)]

DRINK -ドリンク-

ペアリングティー(hot)、ティー(hot)、

下記よりいずれかお選びください ハーブティー(hot)は、ポットでご用意いたします

・\ペアリングティー/ とろっとバナナキャラメルティー(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

- ・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
- ・グレープフルーツジュース

DESSERT LINE UP

下記よりお好きなハーフサイズデザートをお選びください



プリンアラモードパイ Pudding a la mode pie



"大長レモン"のレモンパイ Lemon pie from Ocho Lemons



"朝摘み完熟紅ほっぺ"いちごの ベイクド&レア〈生〉チーズケーキ 'Beni Hoppe' strawberry baked & rare cheesecake



"朝摘み完熟紅ほっぺ"いちごの ふんわり〈生〉ショートケーキ 'Beni Hoppe' strawberry shortcake



くるみとレーズンの キャロットケーキ Walnut and raisin carrot cake



ベリーとクリームチーズの 1段パンケーキ Berry & creamcheese pancake [+200(稅込220)]