

F O O D

WEEKEND

DELI PLATE



自家製ローズマリーチキンのソテー& 豚と芽キャベツ、菜の花のチリトマトクリームシチュー

Sautéed chicken & chili tomato cream stew

ローズマリーの香りが口の中に広がるチキンソテーには、カシスの酸味が爽やかなカシスマスタードソースを添えました。
季節のスープは、今が旬の芽キャベツや菜の花を使用した、春を感じるトマトクリームシチュー仕立て。
チキンソテーとシチューの2種の味わいが楽しめる、贅沢なひと皿です。

ドリンク付き **1,900** (税込2,090)

SET DRINK

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
ダーズリン / ディンブラ BOP (セイロンティー) / ウバ (セイロンティー)
- ・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hipp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
- ・アイ스티ー
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・カフェラテ (ice/hot) [+100(税込110)]
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース



**自家製ローズマリーチキンのソテー
カシスマスタードソース**

Sautéed rosemary chicken

ローズマリーの香りが口の中に広がるチキンソテーには、カシスの酸味が爽やかなカシスマスタードソースを添えました。食物繊維たっぷりのクスクスや旨味がぎゅっと詰まった海老のヘルシーサラダと一緒に召し上がりください。

ドリンク付き **1,800** (税込1,980)



**豚と芽キャベツ、菜の花の
チリトマトクリームシチュー&
海老と有機オニオン
ドレッシングのサラダ**

**Chili tomato cream stew &
shrimp salad**

じっくり煮込んだトロトロの豚肉に、今が旬の芽キャベツ・菜の花を合わせたトマトクリームシチューは、生クリームが入ることでスパイシーながらもマイルドな味わいに。ヘルシーな海老のサラダは、旨味たっぷり“有機オニオンドレッシング”が味の決め手です。春の香りを感じるひと皿をお楽しみください。

ドリンク付き **1,650** (税込1,815)

PASTA

定番



ナスとベーコンの 自家製トマトソースパスタ

Tomato sauce pasta

厚切りのベーコンと揚げナスが自家製のトマトソースに良く絡む、お子様から大人の方まで幅広い人気のパスタ。

サラダ+ドリンク付き **1,550** (税込1,705)

季節限定



生ハムと2種アスパラガスの ジェノベーゼパスタ

Genovese pasta

贅沢にのせた生ハムと2種類の旬のアスパラガスを使用した濃厚ジェノベーゼパスタ。バジルの香りが豊かに香る、春らしい一品です。たっぷりとふりかけたパルミジャーノをからめてお召し上がりください。

サラダ+ドリンク付き **1,800** (税込1,980)

MEAL PANCAKE



エッグベネディクトパンケーキ メープルシロップ添え

Egg benedict pancake

ベーコン、トマト、サラダを合わせたパンケーキにポーチドエッグをトッピング。とろりとしたポーチドエッグの黄身とたっぷりの自家製オランダーズソースを合わせてお召し上がりください。お好みでメープルシロップをかけることで、味の変化をお楽しみいただけます。

ドリンク付き **1,600** (税込1,760)

SET DRINK

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
ダーズリン / ディンプラ BOP (セイロンティー) / ウバ (セイロンティー)
- ・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
- ・アイ스티ー
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・カフェラテ (ice/hot) [+100(税込110)]
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース