

# 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**

ドリンク付き **1,700** (税込1,870)

季節限定



海老と春かぶ、アスパラの  
トマトクリームグラタン  
**Tomato cream gratin  
with prawns, spring turnips and asparagus**

ドリンク付き **1,800** (税込1,980)

季節限定



**出水鶏(いずみどり)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**

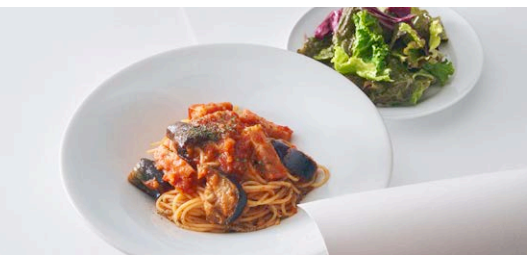
ドリンク付き **1,750** (税込1,925)

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  
**Cream pasta  
with salmon and rape blossoms**

ドリンク付き **1,750** (税込1,925)



ナスとベーコンの  
自家製トマトソースパスタ  
**Tomato sauce pasta**

サラダ+ドリンク付き **1,550** (税込1,705)

## SET DRINK

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 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・もっちりのパンケーキ、  
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
- \* 海老と春かぶ、アスパラのトマトクリームグラタン
- \* **出水鶏(いずみどり)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”いちごのクラシカルショートケーキ
- \* “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)]
- \* “おちよう広島県産大長レモン”のレモンパイ
- ・生キャラメルバナナ  
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