

BASIC BRUNCH

季節限定



若鶏と根菜の
ジンジャートマトグラタン
*Ginger tomato gratin
with chicken and root vegetables*

1,550 (税込 1,705)

季節限定



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

1,700 (税込 1,870)

季節限定



北海道産かぼちゃのポタージュ&
生ハムのサラダ、
有機オニオンドレッシング
Pumpkin potage & ham salad

1,600 (税込 1,760)

季節限定



魚介のアメリカヌパスタ
〈サラダ付き〉
Américaine pasta with seafood

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

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。

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
 - ◆アールグレイ (おすすめ: ストレート)
 - ◆イングリッシュブレックファースト (おすすめ: ミルク)
 - ◆静岡県産 和紅茶 (おすすめ: ストレート)
 - ◆\`ペアリングティー/ キャラメルはちみつクリスマスティー
- ・アイスティー
 - ◆アールグレイ
- ・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

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

- * 若鶏と根菜のジンジャートマトグラタン
- * 北海道産かぼちゃのポタージュ&生ハムのサラダ、有機オニオンドレッシング
- * 魚介のアメリカヌパスタ〈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 -デザート-

下記よりいずれかお選びください

- * ふんわり“生”ショートケーキ
- * ベイクド&レア、マスカルポーネの“生”チーズケーキ
- * フランス栗の“生”モンブラン
- ・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

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
 - ◆アールグレイ (おすすめ:ストレート)
 - ◆イングリッシュブレックファースト (おすすめ:ミルク)
 - ◆静岡県産 和紅茶 (おすすめ:ストレート)
 - ◆\`ベアリングティー / キャラメルはちみつのクリスマスティー
- ・アイスティー
 - ◆アールグレイ
- ・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
 - ◆ジャズミンティー
- ・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