

# 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*

1,500 (税込1,650)

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*

1,600 (税込1,760)

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*

1,550 (税込1,705)



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。

- ・ 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
- \* 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