

BASIC LUNCH

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 **1,500** (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**

ドリンク付き **1,600** (税込1,760)

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
**Sautéed rosemary chicken
with mustard sauce**

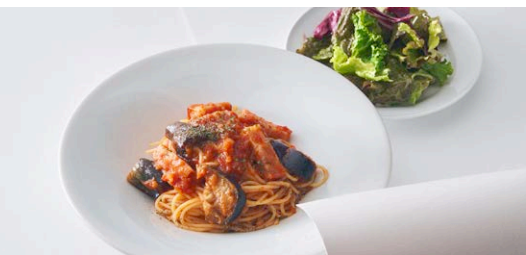
ドリンク付き **1,550** (税込1,705)

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**

サラダ+ドリンク付き **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
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。

- ・ 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 LUNCH

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 / **2,200**
(税込2,420)



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