

BASIC BRUNCH



季節限定

若鶏とレンコン、さといものホワイトジンジャーグラタン

Ginger Chicken Gratin
with Lotus Root & Taro

1,550 (税込1,705)



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

パンチettaときのこの
チーズクリームスープ &
有機オニオン
ドレッシングのサラダ

Panetta, Mushroom &
Cheese Cream Soup with Salad

1,600 (税込1,760)



季節限定

スパイシーボロネーゼ
クリーミーグラタン仕立て
(サラダ付き)

Spicy Bolognese,
creamy gratin style

辛味のあるパスタです

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

1,400 (税込1,540)

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)

・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

・アイスティー

- ◆アールグレイ

・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

\選べる/スペシャルプランチプラン

○お好きなお料理○ + ○お好きなデザート○ + ○お好きなドリンク○

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、選べるプランチプランです。



*:季節限定

PASTA & PLATE -プレート&パスタ-

下記よりいずれかお選びください

- * 若鶏とレンコン、さといものホワイトジンジャーグラタン
- ・温泉たまごのビーフシチューグラタン [+200(税込220)]
- * パンチェッタときのこのチーズクリームスープ & 有機オニオンドレッシングのサラダ
- * スパイシーボロネーゼ クリーミーグラタン仕立て〈サラダ付き〉 辛味のあるパスタです
- ・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

- * いちごのふんわりショートケーキ
- * フランボワーズショコラのブッシュ・ド・ノエル [+100(税込110)]
- * シュトーレンチーズケーキ
- ・生キャラメルのバナナ塩カスタードクリームパイ
- ・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 ホットティーとハーブティー(hot)は、ポットでご用意いたします

- ・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)
- ・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
- ・アイスティー
 - ◆アールグレイ
- ・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

DESSERT LINE UP

下記よりお好きなデザートをお選びください



いちごのふんわりショートケーキ
Fluffy Strawberry Shortcake



フランボワーズショコラの
ブッシュ・ド・ノエル
Raspberry & Chocolate
Bûche de Noël

[+100(税込110)]



シュトーレンチーズケーキ
Stollen Cheesecake

※ お酒を使用しています。



生キャラメルのバナナ
塩カスタードクリームパイ
Caramel banana
salted custard cream pie



ベリーとクリームチーズの
1段パンケーキ
Berry & creamcheese pancake