

F O O D

WEEKDAY

SEASONAL

季節限定

有機オニオンドレッシングのサラダ

紫キャベツのラベ

半熟たまごと自家製デュカ

カレー風味のカリフラワーと
いんげんのクスクス



くるみとレーズンのカンパーニュ

あさりと春キャベツのクラムチャウダー

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

あさりの旨味がたっぷりのクラムチャウダーに、ゴロっとしたジャガイモと甘みたっぷりの春キャベツを合わせました。
さわやかなディルの香りをお楽しみください。

1,300 (税込1,430)

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**

やわらかくて甘い春かぶと海老やアスパラをゴロっと入れ、自家製トマトクリームソースとチーズで仕上げました。もちっとしたペネの食感と一緒に楽しめください。

1,400 (税込1,540)

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**

甘くほろ苦い味わいの菜の花とスモークサーモンを合わせ、春らしいクリームパスタに仕上げました。さわやかなオレンジの香りがアクセントに。

サラダ付き 1,350 (税込1,485)

BASIC



ナスとベーコンの 自家製トマトソースパスタ

Tomato sauce pasta

厚切りのベーコンと揚げナスが自家製のトマトソースに良く絡む、お子様から大人の方まで幅広い人気のパスタ。

サラダ付き **1,150** (税込1,265)



エッグベネディクト パンケーキ メープルシロップ添え

Egg benedict pancake

ベーコン、トマト、サラダを合わせたパンケーキにポーチドエッグをトッピング。とろりとしたポーチドエッグの黄身とたっぷりの自家製オランダーズソースを合わせてお召し上がりください。お好みでメープルシロップをかけることで、味の変化をお楽しみいただけます。

1,300 (税込1,430)