

# Lunch



## Lunch Full Course 4,300円(税込)

ランチ フルコース

パンと料理、紅茶のマリアージュをお楽しみいただけるコースです。

キープレッドはお好きなだけお召し上がりください。

**Bread** ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

・バゲット ・カンパーニュ ・ライブレット ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

**Spread & Oil** ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

・安納いもと白ゴマのフムス ・新生姜シロップとリンゴのピュレ  
・トリュフ香るグリエールチーズ ・クリームチーズとコンビーフのディップ  
・パセリとニンニクのエスカルゴバター ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

**Salad**

・農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング  
自家製のさとうきび酢を使用したオリジナルドレッシング

**Soup**

・サラダほうれん草、キウイフルーツ、からだにやさしいお砂糖の冷たいポタージュ スムージー風  
ほうれん草の甘みとキウイフルーツの酸味がフレッシュなスムージー風ポタージュ

**Dish**

・丸ズワイガニとサーモンマリネ 胡瓜とディルのヨーグルトサラダ  
丸ズワイガニにサーモンマリネ、胡瓜、ハーブを合わせて、爽やかにヨーグルトで仕上げました  
・温かいホタテのムース お野菜のクリーム ナージュ風  
ホタテのムースに香味野菜を合わせました。彩りも鮮やか  
・庄内豚のグリル マデラ酒とモラセスシュガーのソース  
香ばしく焼き上げた庄内豚に、マデラ酒とモラセスシュガーの芳醇なソースを添えて

**Dessert**

・本日のデザート

**Drink**

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

Lunch Course

ランチコース

3,800円(税込)

パンとスプレッド、サラダ、スープ、  
前菜3皿中2皿をセレクト、デザート、ドリンク。

Lunch Full Set

ランチフルセット

3,000円(税込)

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜3皿。

Lunch Set

ランチセット

2,500円(税込)

パンとスプレッド、サラダ、スープ、  
前菜3皿中2皿をセレクト。

各メニューの料理内容はランチフルコースと同じ。前菜の皿数とデザート・ドリンクの有無の違いになります。

表記は全て税込価格です。



# Drink

ドリンク

## Red Wine

グラスワイン 赤	800円
ラムーラ オーガニック ロッソ (イタリア)	3,800円
月山ワイン ソレイユ・ルバン	
ヤマ・ソービニオン 2020	6,800円

## White Wine

グラスワイン 白	800円
ラムーラ オーガニック ビアンコ (イタリア)	3,800円
月山ワイン ソレイユ・ルバン	
甲州 シュール・リー 2021	6,800円

## Sparkling Wine

スパークリングワイン グラス	800円
スパークリングワイン ボトル	4,800円

## Soft Drink

ミネラルウォーター	550円
スパークリングウォーター	660円
りんご100%ジュース	660円
パイナップル100%ジュース	660円
グレープフルーツ100%ジュース	660円
モモ100%ジュース	660円
コーヒー (ICE or HOT)	660円
紅茶 (ICE or HOT)	660円
ホワイトティー スパークリング	800円

## Beer

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	800円
ノンアルコールビール	700円

## Rum

ラム酒 (ホワイト) ショット	660円
ラムハイボール	880円
モヒート	990円
ミントとライムが香るラム酒のロングカクテル	
ソルクバーノ	
グレープフルーツジュース・トニック	1,100円
ラム酒のロングカクテル	



種子島の自社蒸留所で製造。さとうきび栽培から手掛け、しぼりたてのさとうきび汁を原料にしたアグリコール製法のラム酒