

Lunch Course

ランチ

コースによってお選びいただける料理の数と、デザート&ドリンクの有無が変わります。

ランチフルコース	お料理3皿、デザート&ドリンク付	¥3,910 (税込¥4,300)
ランチコース	お料理2皿、デザート&ドリンク付	¥3,455 (税込¥3,800)
ランチフルセット	お料理3皿	¥2,728 (税込¥3,000)
ランチセット	お料理2皿	¥2,273 (税込¥2,500)

今月のお料理

～選べるお料理～

ご注文のコースに合わせ、
お料理を2～3品
お選びください。



自家製スモークサーモンと
ししとうのきび酢ピクルス バジルソース



温野菜と半熟玉子の巣ごもり風
トマトのクーリ



最上鶏もも肉のローストとカリフローレ
鶏ガラでとった香ばしいソース



山形よりナスのコンポートと
スパイシーな海老のソテー



シャルキュトリ盛り合わせ
(パテカンパーニュ、庄内鴨の薫製、育風堂さんのハム)

シェフ
おすすめ
(追加¥200)

Bread ～おかわり自由～

・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

・シブレットとマスカルポーネ ・枝豆のディップ ・新しょうがのシロップとりんごのピュレ
・自家製コンビーフとクリームチーズ ・グラスフェッドホイップバター 月の雫の塩 ・シチリア産有機オリーブオイル

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

Soup

・トマトとスイカのガスパチョ

Dessert

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・本日のデザート

Drink

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

Drink

ドリンク

RECOMMEND

SOFT DRINK

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりペアリングティー。世界的なティーブレンダー・内田智子さんが厳選。今月はおすすめはスタッフまで。
ホット or アイス ￥600 (税込 ￥660)

さとうきび酢のミントスカッシュ

種子島で自家栽培するさとうきびのお酢と蜜を使用。お酢には食欲増進効果があるとされるので、食前・食中に。まろやかな酸味とミントの香りが爽やかに広がり、蜜のやさしい甘さが体にしみわたります。
￥700 (税込 ￥770)

さとうきび酢スパークリング

自家製のさとうきび酢を柑橘香るトニックで割ったドリンク。さとうきび酢にもトニックにも食欲増進効果があるといわれます。
￥600 (税込 ￥660)

新生姜シロップのジンジャーエール

キリッとした爽やかさと後味のよいキレのある甘さ。名産地、高知県四万十市の山崎生姜農園から直送の新生姜を使用。
￥730 (税込 ￥803)

すいかサイダー

すいかの風味がしゅわっと弾ける爽やかさ。暑い日にぴったり。
￥600 (税込 ￥660)

ALCOHOL

[スパークリング] ペレ ベントウーラ カヴァ モナブリュット

柑橘系、ライム、青りんごを感じる豊かなアロマ。フレッシュでフルーティー。バランスがよく、いきいきとした酸と心地よい後味。
グラス ￥730 (税込 ￥803)

[白ワイン] アラス デ ピルケ シャルドネ

イタリアのワイナリー『アンテョノリ』がチリで造る。南国果物の華やかな香りとりんごのような果実味。クリーム等を使った料理と好相性。
グラス ￥730 (税込 ￥803)

[赤ワイン] ラムーラ オーガニック ロッソ

イタリア・シチリア島のネロダーヴォラで造られる、ほどよいタンニンとたっぷりの果実感で親しみのある味。スパイスの効いた肉料理に。
グラス ￥730 (税込 ￥803)

[ラム酒] 金賞受賞 アーキバスモヒート

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスを使った、さとうきびの活き活きとした風味をお楽しみいただけるカクテル。
ミストスタイル [クラッシュアイス] ￥900 (税込 ￥990)
ホット ￥800 (税込 ￥880)

SOFT DRINK

コーヒー (ICE or HOT)	￥600 (税込 ￥660)
ミネラルウォーター	￥500 (税込 ￥550)
スパークリングウォーター	￥600 (税込 ￥660)
りんご 100%ジュース	￥600 (税込 ￥660)
グレープフルーツ 100%ジュース	￥600 (税込 ￥660)
モモ 100%ジュース	￥600 (税込 ￥660)
ぶどうサイダー	￥600 (税込 ￥660)

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	￥730 (税込 ￥803)
ノンアルコールビール	￥640 (税込 ￥704)

SPARKRING WINE

スパークリングワイン グラス	￥730 (税込 ￥803)
スパークリングワイン ボトル	￥4,370 (税込 ￥4,807)

WHITE WINE

グラスワイン 白	￥730 (税込 ￥803)
ラムーラ オーガニック ビアンコ ボトル (イタリア)	￥3,460 (税込 ￥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	￥6,190 (税込 ￥6,809)

RED WINE

グラスワイン 赤	￥730 (税込 ￥803)
ラムーラ オーガニック ロッソ ボトル (イタリア)	￥3,460 (税込 ￥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバンヤマ ソービニオン ボトル	￥6,190 (税込 ￥6,809)

31種類のワインを取り揃えておりますので、
ワインリストをお持ちいたします。お声掛け下さい。

RUM

※種子島の自社蒸留所で製造・WORLD RUM AWARDS2024 金賞

ラム酒 (ホワイト) ショット	￥600 (税込 ￥660)
ラムトニック	￥800 (税込 ￥880)
ソルクバーノ	￥1,000 (税込 ￥1,100)
自家製クラフトコーラのラムコーク	￥820 (税込 ￥902)