

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
山形産きゅうりのピクルス



温野菜と半熟玉子の巣ごもり風
トマトのクーリ



天元豚ロースのポワレ
花笠オクラと茗荷のラヴィゴットソース



焼津港より天然オオニベのセモリナフリット
ハーブヨーグルトソース



シェフ
おすすめ
(追加¥200)

中山牧場直送 佐賀牛100%ハンバーグ
さとうきび酢とオニオンのソース

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

・カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル ・白桃とルバーブのコンフィチュール ・庄内より鴨と豚のリエット
・グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩 ・小松菜とジャガイモのピューレ ・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

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り

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

A la carte

アラカルト

Bread ～当店を代表する5つのパン～

キープレッド 各種単品 ¥200 (税込 ¥220) / 5種盛り合わせ (おかわり自由) ¥600 (税込 ¥660)

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

Spread & Oil

スプレッド6種盛り合わせ ¥700 (税込 ¥770)

・カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル ・白桃とルバーブのコンフィチュール
・庄内より鴨と豚のリエット ・グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩
・小松菜とジャガイモのピューレ ・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 ¥800 (税込 ¥880)

さとうきび酢は、種子島でさとうきび栽培から手掛けている当店オリジナル。まろやかな酸味が野菜の味を引き立てます

Soup

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り ¥600 (税込 ¥660)

人参の自然な甘さとコリアンダーの甘く爽やかな香りの調和

Dish

・自家製スモークサーモンと山形産きゅうりのピクルス ¥900 (税込 ¥990)

3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、さとうきび酢のピクルスを添えて

・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ ¥900 (税込 ¥990)

トマトのソースに隠れた半熟玉子を割って召し上がれ。木苺ヴィネグレットの華やかな香りもアクセント

・天元豚ロースのポワレ 花笠オクラと茗荷のラヴィゴットソース ¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品な脂をもつ山形の銘柄豚をしっとり焼き、夏野菜のさっぱりとしたソースで

・焼津港より 天然オオニベのセモリナフリット ハーブヨーグルトソース ¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品で淡白、且つほんのり甘い白身魚のカリッと揚げて。白ワインなどにもよく合います

Recommend

パン呑みプレート

¥2,000 (税込 ¥2,200)

自家製のパテやチーズ、スプレッドなどパンにもお酒にもよく合う料理をボリュームたっぷりに取り合わせました

※アルコールは別途ご注文ください ※アルコール無しでのご注文も承ります

Dessert

・本日のデザート

¥800 (税込 ¥880)

詳しくはスタッフまでお尋ねください

・月の雫ミルクアイス ローストナッツ添え

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイス



パン呑みプレート