



# Lunch

## Full Course Lunch 3,500円(税込)

フルコース ランチ

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～

・九十九里の塩とバター ・ファットリアビオさんのリコッタフレスカ ・柴海農園有機人参のジャム  
・かぼちゃのカルダモン風味 ・自家製米沢牛コンビーフ ・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

・山形伝統野菜遠山かぶのポタージュ  
かぶ本来の風味と甘みが強い遠山かぶを活かしたスープ

### Dish (下記より2皿お選びください)

- ・トリュフ風味のフリッタータ  
数種類のきのこにトリュフオイルを効かせたイタリアンオムレツ
- ・自家製天元豚サルシッチャと金沢春菊とポレンタ  
トウモロコシ粉から作られるイタリアの定番料理ポレンタに、ローズマリー等で風味づけした  
天元豚ソーセージの種がアクセント
- ・能登産寒鰯とじゃが芋のオープン焼き  
旬の寒鰯をローズマリーとニンニクで香ばしく焼き上げ、仕上げにアンチョビバターを効かせた一品

### 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

## Half Course Lunch 2,200円(税込)

ハーフコース ランチ

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜2皿のお手軽なコースになります。

(デザート、ドリンクはつきません。それ以外のメニュー構成は上記と同じになります)



# 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           |        |
| ピニャコラーダ               | 1,100円 |
| パイナップルジュース・ココナッツミルク   |        |
| 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、しば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