

Lunch



Lunch Full Course 4,000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～

・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 ・北海道産帆立貝のパテ
・はるかジャム ・春キャベツのペースト カレー風味 ・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

・山形県産カリフラワーのスープ
パンとの相性もばっちり。カリフラワーの甘みが活きたスープ

Dish

・天元豚皮付きバラ肉のボッリート 加賀野菜金時草ソース
天元豚のバラ肉を丁寧に煮込み、石川県の伝統野菜「金時草」ソースを添えて
・旬のホタルイカのセビーチェ
ホタルイカに新鮮野菜を合わせたさわやかな魚介のマリネ
・山形県産ホワイトアスパラとオランダーズソース
バターとレモン、卵黄がベースの王道ソースで、旬のアスパラガスを味わう

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

3,500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、デザート、ドリンク。

Lunch Full Set

ランチフルセット

2,700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

2,200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	
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