

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 ・ライム香るリコッタチーズ
・庄内ポークとグリーンペッパーのリエット ・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス
・ルバーブとストロベリージャム ・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

・種子島より苦竹とベーコン、春キャベツの軽いコンソメクリームスープ
旬の苦竹、春キャベツをたっぷり使用した、食感が楽しい春スープ

Dish

・安納いもとクルミ、生ハムのタルティーヌ風 ゴルゴンゾーラソースとハチミツ
ねっとり濃厚な安納いもにゴルゴンゾーラが香る、見た目も華やかな一品
・丸ズワイガニと根セロリ、春人参、りんごのサラダ"レムラード"
彩り鮮やかな野菜とりんごのマヨネーズ和えに、丸ズワイガニを添えて
・米沢牛と三種の豆のトマトスパイス煮込み"チリコンカン"
米沢牛のひき肉と豆をトマトなどで煮込んだ、ほんのりスパイシーな一品

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

Lunch Course 3,500円(税込)

ランチコース

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 2,700円(税込)

ランチフルセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜3皿。

Lunch Set 2,200円(税込)

ランチセット

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