

# Lunch



## Lunch Full Course 4,300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 ・ライブレッド ・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～

・野村農園 ポワローのホイップバター ・山形よりダークホースカボチャのペースト アニスの香り  
・フロマージュブランとフレッシュハーブ ・コンビーフとクリームチーズのディップ  
・紅玉リンゴのコンポテ ・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

**Soup**

・岐阜県産 トピナンブールのポタージュ  
旬の菊いものシルキーな舌ざわりと上品な香りを楽しめるポタージュ

**Dish** (下記5皿より3皿お選びいただけます)

- ・自家製スモークサーモンとクレソンとアーリーレッドのサラダ  
香り高い自家製スモークサーモンに甘みの強い赤たまねぎとクレソンを添えて
- ・Farm to Me風パテドカンパーニュと紫キャベツとさとうきび酢のマリネ  
レバーを控えめにして軽やかに仕上げたパテドカンパーニュに、さっぱりとしたマリネを添えて
- ・山形より雪菜と海老のバターソテー アメリケースソース  
山形名産の雪菜と海老を香ばしくバターで焼き上げ、海老の濃厚な旨味を引き出したソースを添えて
- ・米沢牛と3種豆のトマトスパイス煮込み  
甘みのある米沢牛のひき肉と3種豆を煮込んだ、ほんのりスパイシーなチリコンカン
- ・庄内豚のプティサレ ベーコンのクリームソース  
あっさりとした甘みとコク深い旨味が特徴の庄内豚を塩漬けにし、ベーコンのクリームソースを添えて

**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 3,800円(税込)

ランチコース

Lunch Full Set 3,000円(税込)

ランチフルセット

Lunch Set 2,500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5皿中2皿をセレクト、デザート、ドリンク。

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜5皿中3皿をセレクト。

パンとスプレッド、サラダ、スープ、  
前菜5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。