

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～

・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 トピナンプルのポタージュ
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庄内豚の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 アメリケーヌソース
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
- ・天元豚のプティサレ 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天元豚を塩漬けにし、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

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。

Lunch Full Set 3,000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5皿中3皿をセレクト。

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。

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。