

# 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~

・ファットリアビオさんのリコッタチーズ ・佐賀県 福田さんより完熟金柑のマーマレード  
・三井農場さんの鴨と庄内豚のリエット ・フェネルシードのホイップバター 山武の塩  
・柴海農園さんの無農薬ビーツのピュレ ・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**

・山形産 寒中キャベツのポタージュ

**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ワサビ菜 アーリーレッドのサラダ  
3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、爽やかな風味の野菜を添えて
- ・パテドカンパーニュと育風堂さんのハム盛り合わせ グリーンオリーブのハーブマリネ  
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と、旨みが凝縮した生ハムの取り合わせ
- ・富山より鱈のポワレと雪室じゃがいも ふきのとうソース  
淡白で上品な甘みの鱈を、春のほろ苦さが引き立てる一皿
- ・米沢牛と3種豆 デーツのスパイス煮込み<チリコンカン>とガーリックトースト  
ちよっぴりスパシーな牛ひき肉と豆のトマト煮込み。中東のドライフルーツ・デーツの甘みがアクセント。
- ・最上鶏と茸のフリカッセ 山形よりプチヴェールを添えて  
やわらかくて上品な味わいの銘柄鶏とクリームソースの組み合わせ。プチヴェールはケールと芽キャベツの交配種。

**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。

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。

# A la carte

アラカルト

日曜カフェタイム (15 ~ 18時) 限定

## Bread ~当店を代表する5つのパン~

キープレッド 各種単品 ¥200 (税込 ¥220) / 5種盛り合わせ (おかわり自由) ¥600 (税込 ¥660)

・バゲット ・ブリオッシュ ・カンパーニュ ・ライブレッド ・大麦高加水パン

## Spread & Oil

スプレッド6種盛り合わせ

¥700 (税込 ¥770)

・ファットリアビオさんのリコッタチーズ ・佐賀県 福田さんより完熟金柑のマーマレード  
・三井農場さんの鴨と庄内豚のリエット ・フェンネルシードのホイップバター 山武の塩  
・柴海農園さんの無農薬ピーツのピュレ ・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

¥800 (税込 ¥880)

さとうきび酢は、種子島でさとうきび栽培から手掛けている当店オリジナル。まろやかな酸味が野菜の味を引き立てます

## Soup

山形産 寒中キャベツのポタージュ

¥600 (税込 ¥660)

雪国の寒さを利用して栽培される旨みや甘みが豊富なキャベツを活かしたスープ

## Dish

・自家製スモークサーモンとワサビ菜 アーリーレッドのサラダ

¥900 (税込 ¥990)

3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、爽やかな風味の野菜を添えて

・パテドカンパーニュと育風堂さんのハム盛り合わせ グリーンオリーブのハーブマリネ

¥900 (税込 ¥990)

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と、旨みが凝縮した生ハムの取り合わせ

・富山より鱈のポワレと雪室じゃがいも ふきのとうソース

¥1,400 (税込 ¥1,540)

淡泊で上品な甘みの鱈を、春のほろ苦さが引き立てる一皿

・最上鶏と茸のフリカッセ 山形よりプチヴェールを添えて

¥1,400 (税込 ¥1,540)

やわらかくて上品な味わいの銘柄鶏とクリームソースの組み合わせ。プチヴェールはケールと芽キャベツの交配種

## Recommend

パン呑みプレート

¥2,000 (税込 ¥2,200)

自家製のパテやチーズ、スプレッドなどパンにもお酒にもよく合う料理をボリュームたっぷりに取り合わせました

※アルコールは別途ご注文ください ※アルコール無しでのご注文も承ります

## Dessert

・アーキバス香る ムースショコラ 木苺のソース

¥800 (税込 ¥880)

自家蒸留の金賞受賞のラム酒・アーキバスがカカオの風味を広げる一皿

・月の雫ミルクアイスとりんごシャーベットの盛り合わせ

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイスとの盛り合わせ



パン呑みプレート