

Lunch



Lunch Full Course 3,910円(税込4,300円)

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~

- ・クリームチーズのディップとデーツ ・岩手産鶏白レバーのムース
- ・熊本中川さんより「はるか」のマーマレード ・グラスフェッドバター 桜と月の雫の塩
- ・旬のニラとポテトのサラダ ・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

- ・柴海農園よりダークパープル人参のポタージュ

Dish

- ・自家製スモークサーモンとひよこ豆のフムス
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、コクのあるひよこ豆のペーストを添えて
- ・庄内豚のパテと育風堂さんのハムの色どり野菜マリネ
レバー控えめの軽やかなパテドカンパーニュと、群馬の食肉加工品の実力店がつくるハムの取り合わせ
- ・金沢港より桜鯛のポワレ 野村農園よりポワローの白ワインソース
淡白で上品な甘みの春の時期に獲れる真鯛を、西洋ネギと白ワインのソースが引き立てる一皿
- ・米沢牛とお豆のトマトスパイス煮<チリコンカン>のチーズグラタン
ちよっぴりスパイシーな牛ひき肉と豆のトマト煮込みをグラタン仕立てにしました
- ・天元豚バラ肉のソテー スモークパプリカの香り
上品で脂の甘い山形の銘柄豚をシンプルに焼いた一品。素材本来の持ち味をお楽しみください

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 3,455円(税込3,800円)
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 2,728円(税込3,000円)
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 2,273円(税込2,500円)
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。

Drink

ドリンク

RECOMMEND

SOFT DRINK

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりペアリングティー。世界的に活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田智子さんが当店のために厳選。今月はおすすめはスタッフまで。

ホット or アイス ¥600 (税込 ¥660)

自家製黒糖シロップのクラフトコーラ

12種類のスパイスをブレンドし黒糖の風味を際立たせました。シロップを別添えでお持ちしますので、濃さを調整してお楽しみください。

¥730 (税込 ¥803)

ALCOHOL

[スパークリング] ペレ ベントウーラカヴァ モナブリュット

柑橘系、ライム、青りんごを感じる豊かなアロマ。フレッシュでフルーティー。バランスがよく、いきいきとした酸と心地よい後味。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[白ワイン] アラス デ ピルケ シャルドネ

イタリアのワイナリー『アンテノリ』がチリで造る。南国果物の華やかな香りとりんごのような果実味。クリーム等を使った料理と好相性。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[赤ワイン] ラムーラ オーガニック ロッソ

イタリア・シチリア島のネロダーヴォラで造られる、ほどよいタンニンとたっぷりの果実感で親しみのある味。スパイスの効いた肉料理に。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[ラム酒] 金賞受賞 アーキバスモヒート

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスを使った、さとうきびの活き活きとした風味をお楽しみいただけるカクテル。

ミストスタイル [クラッシュアイス] ¥900 (税込 ¥990)

ホット ¥800 (税込 ¥880)



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・アーキバスは種子島の自社蒸留所で製造。

SOFT DRINK

コーヒー (ICE or HOT)	¥600 (税込 ¥660)
ミネラルウォーター	¥500 (税込 ¥550)
スパークリングウォーター	¥600 (税込 ¥660)
りんご 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
パイナップル 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
グレープフルーツ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
モモ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	¥730 (税込 ¥803)
ノンアルコールビール	¥640 (税込 ¥704)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン グラス	¥730 (税込 ¥803)
スパークリングワイン ボトル	¥4,370 (税込 ¥4,807)

WHITE WINE

グラスワイン 白	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ビアンコ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

RED WINE

グラスワイン 赤	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ロッソ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバンヤマ ソービニオン ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

31種類のワインを取り揃えておりますので、
ワインリストをお持ちいたします。お声掛け下さい。

RUM

※種子島の自社蒸留所で製造・WORLD RUM AWARDS2024 金賞

ラム酒 (ホワイト) ショット	¥600 (税込 ¥660)
ラムトニック	¥800 (税込 ¥880)
ソルクバーノ	¥1,000 (税込 ¥1,100)
自家製クラフトコーラのラムコーク	¥820 (税込 ¥902)