

Lunch



Lunch Full Course

3,910円(税込4,300円)

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

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～

・ホイップバター 山武の塩 ・チェダーチーズとセミドライトマト
・佐渡より伝右エ門さんの干し柿とカラメルクリームのパースト ・米沢牛のパテ
・スナップエンドウとじゃがいものピューレ ・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

・新玉ねぎのポタージュ

Dish

・自家製スモークサーモンと山うどのピクルス

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、山菜のピクルスを添えて

・【追加料金¥200】庄内鴨の薫製と新じゃがいものグラタン エストラゴン風味

シェフの一押し。山形県「三井農園」が育てる鴨の、クセのない上質な旨みをお楽しみいただける一品

・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風トマトのクーリ

トマトソースに隠れた半熟玉子を崩して召し上がれ。フランボワーズヴィネガーの甘酸っぱい香りもアクセント

・白身魚と海老のムース マッシュルームのエミュリション

えびのぷりっとした食感が楽しいムースに、ホタテの出汁を活かした泡状のマッシュルームソースを併せました

・天元豚のローストポーク マスタードソース

上品で脂の甘い山形の銘柄豚を、低温調理でしっとりやわらかく仕上げました。素材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。

表記は全て税込価格です。

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 ベントゥーラ 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)

A la carte

アラカルト
(日曜カフェタイムメニュー)

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)

- ・ホイップバター 山武の塩 ・チェダーチーズとセミドライトマト
- ・佐渡より伝右エ門さんの干し柿とカラメルクリームのパースト ・米沢牛のパテ
- ・スナップエンドウとじゃがいものピューレ ・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

・新玉ねぎのポタージュ ¥600 (税込 ¥660)

新玉ねぎの自然の甘さを活かした、ほっとするような味わい

Dish

・自家製スモークサーモンと山うどのピクルス ¥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、山菜のピクルスを添えて

・白身魚と海老のムース マッシュルームのエミュリション ¥1,400 (税込 ¥1,540)

えびのぷりっとした食感が楽しいムースに、ホタテの出汁を活かした泡状のマッシュルームソース

・庄内鴨の薫製と新じゃがいものグラタン エストラゴン風味 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

シェフの一押し。山形県「三井農園」が育てる鴨の、クセのない上質な旨みをお楽しみいただける一皿

・天元豚のローストポーク マスタードソース ¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品で脂の甘い山形の銘柄豚を、低温調理でしっとりやわらかく仕上げました。素材の持ち味をお楽しみください

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

・本日のデザート

¥800 (税込 ¥880)

詳しくはスタッフまでお尋ねください

・月の雫ミルクアイス ローストナッツ添え

¥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



パン呑みプレート