

SPECIAL BRUNCH

旬のおいしさがつまんだ季節限定のプレート&パスタに
素材にこだわったケーキやふわふわ・もちりのパンケーキ、
ドリンクが付いたランチプラン。

お1人様 / **2,400**
(税込2,640)



* : 季節限定

PASTA & PLATE -プレート&パスタ-

下記よりいずれかお選びください

- * 若鶏と根菜のジンジャートマトグラタン
- * 温泉たまごのビーフシチューグラタン [+200(税込220)]
- * 魚介のアメリカヌパスタ<サラダ付き>
- ・ナスとベーコンの自家製トマトソースパスタ<サラダ付き>

DESSERT -デザート-

下記よりいずれかお選びください

- * “あすカルビー”いちごのふんわり<生>ショートケーキ
- * “あすカルビー”いちごのベイクド&レア<生>チーズケーキ
- ・ “蜜芋”づくしのモンブランパイ
- ・ くるみとレーズンのキャロットケーキ
- ・ ベリーとクリームチーズの1段パンケーキ

DRINK -ドリンク-

下記よりいずれかお選びください

- ・ ホットティー <下記よりお選びください>
 - ◆ アールグレイ (おすすめ:ストレート)
 - ◆ イングリッシュブレックファースト (おすすめ:ミルク)
 - ◆ 静岡県産 和紅茶 (おすすめ:ストレート)
 - ◆ キャラメルはちみつ紅茶 (おすすめ:ミルク)
 - ◆ ペーリングティー / いちごショート紅茶
- ・ アイ스티ー
 - ◆ アールグレイ
- ・ オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・ オレンジジュース
- ・ ハーブティー (ice/hot) <下記よりお選びください>
 - ◆ ハイビスカスのローズヒップティー
 - ◆ ペパーミントカモミールティー
 - ◆ ジャスミンティー
- ・ グレープフルーツジュース

DESSERT LINE UP

下記より好きなケーキをお選びください



“あすカルビー”いちごの
ふんわり<生>ショートケーキ
‘Asuka Ruby’ strawberry shortcake



“あすカルビー”いちごの
ベイクド&レア<生>チーズケーキ
Asuka Ruby’ strawberry
baked & rare cheesecake



“蜜芋”づくしのモンブランパイ
Sweet potato Mont Blanc pie



くるみとレーズンの
キャロットケーキ
Walnut and raisin carrot cake



ベリーとクリームチーズの
1段パンケーキ
Berry & creamcheese pancake

BASIC BRUNCH

季節限定



若鶏と根菜の
ジンジャーマトグラタン
*Ginger tomato gratin
with chicken and root vegetables*

1,550 (税込 1,705)

季節限定



温泉たまごの
ビーフシチューグラタン
*Beef stew gratin
with half-boiled egg*

1,700 (税込 1,870)

季節限定



北海道産かぼちゃの
ポターージュ&
生ハムのサラダ、
有機オニオンドレッシング
Pumpkin potage & ham salad

1,600 (税込 1,760)

季節限定



魚介のアメリカヌパスタ
〈サラダ付き〉
Américaine pasta with seafood

1,500 (税込 1,650)

季節限定



ナスとベーコンの
自家製トマトソースパスタ
〈サラダ付き〉
Tomato sauce pasta

1,350 (税込 1,485)

SET DRINK +200 (税込 220)

下記よりいずれかお選びください。

- ・ホットティー 〈下記よりお選びください〉
 - ◆アールグレイ (おすすめ: ストレート)
 - ◆イングリッシュブレックファースト (おすすめ: ミルク)
 - ◆静岡県産 和紅茶 (おすすめ: ストレート)
 - ◆キャラメルはちみつの紅茶 (おすすめ: ミルク)
 - ◆\ペアリングティー / いちごショートの紅茶
- ・アイスティー
 - ◆アールグレイ
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
 - ◆ハイビスカスのローズhippティー
 - ◆ペパーミントカモミールティー
 - ◆ジャスミンティー