

BASIC BRUNCH

季節限定



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

ドリンク付き **1,750** (税込1,925)

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*

ドリンク付き **1,900** (税込2,090)

季節限定



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

ドリンク付き **1,800** (税込1,980)

季節限定



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

サラダ+ドリンク付き **1,700** (税込1,870)



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

サラダ+ドリンク付き **1,550** (税込1,705)

SET DRINK

下記よりいずれかお選びください。

・ \ ペアリングティー /
キャラメルはちみつのクリスマスティー

・ 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

・ ティー (ice/hot)

・ 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

SPECIAL BRUNCH

旬のおいしさがつまった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)



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
- * 北海道産かぼちゃのポタージュ&生ハムのサラダ、有機オニオンドレッシング
- * 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

- * ふんわり“生”ショートケーキ
- * ベイクド&レア、マスカルポーネの“生”チーズケーキ
- * フランス栗の“生”モンブラン
- ・生キャラメルのバナナ塩カスタードクリームパイ
- ・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

- ・ \ ペアリングティー /
キャラメルはちみつクリスマスティー
- ・ 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
- ・ ティー (ice/hot)
- ・ 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

* : 季節限定