

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 brunch プラン。

お1人様 / **2,200**
(税込2,420)



* : 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 -ハーフサイズデザート-

下記よりいずれかお選びください

※ 選べるデザートは、すべて「ハーフサイズ」になります。

- * “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
- ・ 生キャラメルのパ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 [+200(税込220)]

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 / いちごショートの紅茶
- ・ 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

DESSERT LINE UP

下記より好きなケーキをお選びください

下記のケーキ写真は「フルサイズ」です。
実際のご提供は、すべて「ハーフサイズ」になります。



“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



生キャラメルのパナナ
塩カスタードクリームパイ
**Caramel banana
salted custard cream 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
[+200(税込220)]

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



魚介のアメリケーヌパスタ
〈サラダ付き〉
Américaine pasta with seafood

サラダ+ドリンク付き **1,700** (税込1,870)

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

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 / いちごショート**の紅茶
- ・ 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
- ・ 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