

SPECIAL LUNCH

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 / **2,000**
(税込2,200)



* : 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

- * 帆立とタケノコ、芽キャベツのトマトクリームグラタン
- ・ 温泉たまごのビーフシチューグラタン [+200(税込220)]
- * 桜と春キャベツのあさりクラムチャウダー&生ハムのサラダ
- * 若鶏と菜の花のレモンクリームパスタ<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 [+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 / さくら紅茶
- ・ 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



生キャラメルバナナ
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 LUNCH

“春野菜”
フェア



帆立とタケノコ、
芽キャベツの
トマトクリームグラタン

*Tomato cream gratin
with scallops and bamboo shoots*

ドリンク付き **1,550** (税込1,705)



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 **1,700** (税込1,870)

“春野菜”
フェア



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 **1,500** (税込1,650)

“春野菜”
フェア



若鶏と菜の花の
レモンクリームパスタ
〈サラダ付き〉

*Lemon cream pasta
with chicken and rape blossoms*

サラダ+ドリンク付き **1,500** (税込1,650)



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 **1,350** (税込1,485)

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 / さくら紅茶
- ・ 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
 - ◆ ジャスマンティー
- ・ 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