

# BASIC LUNCH

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*

1,350 (税込 1,485)

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*

1,500 (税込 1,650)

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*

1,400 (税込 1,540)

季節限定



魚介のアメリカーナパスタ  
〈サラダ付き〉  
*Américaine pasta with seafood*

1,300 (税込 1,430)



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*

1,150 (税込 1,265)

## 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)
  - ◆\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
- ・アイスティー
  - ◆アールグレイ
- ・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
- ・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 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 / **2,200**  
(税込2,420)



## 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

- ・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)
  - ◆\`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
- ・アイスティー
  - ◆アールグレイ
- ・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
  - ◆ジャズミンティー
- ・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