

BASIC BRUNCH



季節限定

海老とモッツァレラの
ビスクグラタン
*Bisque gratin
with prawns and mozzarella*

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&
海老と生ハムのサラダ、
有機オニオンドレッシング
Pumpkin potage & prawn and ham salad


ドリンク付き **1,800** (税込1,980)



季節限定

ポルチーニのクリームパスタ
Porcini cream pasta

サラダ+ドリンク付き **1,750** (税込1,925)



ナスとベーコンの
自家製トマトソースパスタ
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。

- ・ホットティー (下記よりお選びください)
 - ◆ \秋のデザートにぴったり/ キンモクセイ 金木犀の紅茶
 - ◆ 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)
- ・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 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

- * 海老とモッツァレラのビスクグラタン
- * 北海道産かぼちゃのポターージュ&海老と生ハムのサラダ、有機オニオンドレッシング
- * ポルチーニのクリームパスタ〈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 -デザート-

下記よりいずれかお選びください

- * “蜜芋”づくしのモンブランパイ
- * フランス産栗のモンブラン
- * 完熟シャインマスカットのショートケーキ
[+300(税込330)]
- ・ 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〉
 - ◆ \秋のデザートにぴったり/キンモクセイ金木犀の紅茶
 - ◆ 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)
- ・ 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
 - ◆ ベーバ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

* : 季節限定