

# BASIC LUNCH

	季節限定 海老とモッツァレラの ビスクグラタン <i>Bisque gratin with prawns and mozzarella</i>	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 <i>Beef stew gratin with half-boiled egg</i>	1,500 (税込 1,650)
	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 <i>Pumpkin potage &amp; prawn and ham salad</i>	1,400 (税込 1,540)
	季節限定 ポルチーニのクリームパスタ 〈サラダ付き〉 <i>Porcini cream pasta</i>	1,350 (税込 1,485)
	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〉 <i>Tomato sauce pasta</i>	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〉
  - ◆\秋のデザートにぴったり/キノ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
- ・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

- \* 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
- ・ アイスティー
  - ◆ アールグレイ

\* : 季節限定