

\*ランチセット\* (前菜、飲み物付き ¥1,500)

A) ブイヤベースソースのタリアテッレ(平打ち麺)

B) ブルーチーズソースのペンネ

C) イベリコ豚と根菜のラグーのドリリア

\*本日のスープ(カリフラワーのスープ)¥700、自家製天然酵母パン¥300も  
ございます。

\*デザート\* (¥500)

アールグレイ風味のパンナコッタと憲さんの八朔のジュレ)

庭のオレンジのママレードとアーモンド入りガトーショコラ(グルテンフ  
リー)

平和農園の紅はるかのスイートポテトと蜂蜜バニラの自家製アイスクリー  
ム

カッサータ(シチリア風冷菓)

\*Lunch set\* (¥1,500 including appetizer and drink)

Tagliatelle (flat pasta) with bouillabaisse sauce

Penne with blue cheese sauce

Doria (rice gratin) with Iberian pork and root vegetable ragout

Today's soup (cauliflower) ¥700

Homemade natural yeast bread ¥300

Choice of coffee, tea or herbal tea (camomile, mint, fennel,  
rooibos tea).

\*Dessert\* (¥500)

Earl Grey-flavored panna cotta and local hassaku jelly)

Gâteau au chocolat with garden orange marmalade and almonds (gluten-  
free)

Heiwa Farm's Beni Haruka sweet potato and homemade honey vanilla ice  
cream

Cassata (Sicilian-style frozen dessert)

*パスタ料理、サンドイッチ類には飲み物をサービスいたします。 ランチのお飲み物はコーヒー、紅茶、ハーブティーからお選び下さい。	
—お飲み物—	
コーヒー	¥400
紅茶	¥400
カフェオレ	¥450
ハーブティー	¥400
サンペリグリーノ 1000ml	¥700
ジュース	¥400
コーラ	¥400
ビール	¥500
ノンアルコールビール	¥400
ハウスワイン(白, 赤, ロゼ)	¥500
ボトル	¥2,500
スパークリングワイン	¥600
ボトル	¥3,000
焼酎 (三岳)	¥500
*価格は全て税込です。	