

ランチセット (前菜、飲み物付き ¥1,500)

A) ブルーチーズソースのペンネ

B) ラザニア

C) 桜鯛のソテー、あおさのリゾット添え

*本日のスープ(たんかん風味の有機春にんじんのスープ)¥700、自家製天然酵母パン¥300もございます。

デザート (¥500)

桜の焼きプリン

イトンメス(焼きメレンゲとクリームとイチゴソース)

抹茶と小豆のシフォンケーキと桜風味の自家製アイスクリーム

レモン風味の焼きチーズケーキ、ブルーベリーのコンフィ添え

ゴルゴンゾーラチーズ入り温かいフォンダンショコラ

蜂蜜バニラの自家製アイスクリームと小豆のアフォガード仕立て

Lunch set (¥1,500 with appetizer and drink)

A) Penne with blue cheese sauce

B) Lasagna

C) Sautéed sakura sea bream with seaweed risotto

*Today's soup (organic spring carrot soup with tangerine flavor) ¥700, homemade natural yeast bread ¥300 also available.

Dessert (¥500)

Baked cherry blossom pudding

Eton Mess (baked meringue with cream and strawberry sauce)

Matcha and red bean chiffon cake with homemade cherry blossom ice cream

Baked lemon cheesecake with blueberry confit

Warm fondant au chocolat with gorgonzola cheese

Homemade honey vanilla ice cream with red bean affogato

ーお飲み物ー	
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