

LUNCH SET & COURSE

PASTA SET

パスタセット

¥2,400

[サラダ・スープ・パスタ・パン・カフェ]

MENU

SALAD

タンドリーチキンのサラダ
クルミドレッシング

TODAY'S SOUP

旬野菜のスープ

PASTA

パスタ

<下記から1種類お選びください>

CAFE

カフェ

<下記から1種類お選びください>

LUNCH COURSE

ランチコース

¥3,600

[スープ・冷菜・温菜・パスタ2種・パン・カフェ]

MENU

TODAY'S SOUP

旬野菜のスープ

COLD APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ
あおさのりドレッシング

WARM APPETIZER

長野 竹内きのご園 バイリングキノコの
ハーブバター焼き

PASTA

パスタ

<下記から2種類お選びください>

CAFE

カフェ

<下記から1種類お選びください>

PASTA

パスタは下記よりお選びください

駿河湾産“桜エビ”と千葉 芦田さんの“葉ネギ”のペペロンチーノ

千葉産“アサリ”のボンゴレビアンコ

千葉 芦田さんの“オカヒジキ”と“シロイカ”のトマトソース

千葉 芦田さんの“スナップエンドウ”と“自家製サルシッチャ”のポルチーニクリームソース

CAFE

お飲み物は下記よりお選びください。コーヒー、紅茶はおかわり無料です。

コーヒー (Hot or Ice) カフェオレ (Hot or Ice) +100

エスプレッソ 紅茶 (Hot or Ice) レモングラスティー (Hot)

※メニューの内容は入荷によって変更致しますので、一例となります

A LA CARTE

APPETIZERS

前菜料理

十勝 尾藤さんのジャガイモのポテサラと 相模原 ”昔の味たまご”	900	本日鮮魚のカルパッチョ あおさのりドレッシング	1,800
三井農場 庄内鴨のテリーヌ、 レンズ豆のサラダ添え	1,400	長野 竹内きのご園 バイリングキノコの ハーブバター焼きエスカルゴ風	1,800
シンプルハーブサラダ レモンアンチョビドレッシング	1,200	剣先イカとキャベツのソテー ガーリックアンチョビ	1,600
タンドリーチキンの具沢山サラダ クルミドレッシング	1,800		

HOMEMADE BREAD & CHEESE

自家製パンとチーズ

全粒粉パン	400	くるみとレーズンのパン	400	チーズ各種 [ウォッシュ/ブルー/セミハード/白カビ]	各 650
フォカッチャ	400	自家製パンの盛り合わせ 3 種	500	チーズ盛合せ 3 種	1,800

MAIN

メインディッシュのお肉料理

愛媛 岡崎牧場 はなが黒牛のグリル 梶田商店再仕込み醤油のソース	3,900
安曇野放牧豚のソテー マディラソース	3,700
青森シャモロック鶏の胸肉のソテー クリームソース	3,500

PASTA

パスタ

駿河湾産 “桜エビ”と千葉 芦田さんの“葉ネギ”のペペロンチーノ	1,900
千葉産 “アサリ”のボンゴレビアンコ	1,800
千葉 芦田さんの“オカヒジキ”と“シロイカ”のトマトソース	1,800
いすみ市 石野さんのトマトの“ポモドーロ”、ストラッチャテッラチーズのせ	1,700
千葉 芦田さんの“スナップエンドウ”と”自家製サルシッチャ”の ポルチーニクリームソース	2,000

DESSERT

デザート

ベイグドチーズケーキ、苺のソース	1,000		
相模原 昔の味たまごのクレームブリュレ 加賀棒茶風味	850		
焼きたてフォンダンショコラ（焼き上がりに20分かかります）	1,050		
マスカルポーネアイスのアフォガード ヘーゼルナッツの風味	850		
バニラアイス	500	グラッパ巨峰アイス	600

※メニューの内容は入荷によって変更致しますので、一例となります