

ベジテール  
**Vege Table**

*amuse*

・野菜×薬膳の秘伝スープ ブイヨン・ド・レギューム

*entree*

・10種の国産野菜 オレガノ香るバーニャカウダソース  
 ・本日の野菜のオードブル 2種類

*main*

・下記の6種類よりお選び下さい

バゲット&選べる食後のカフェ付

**¥1,500**

写真は一例です (3名分)



本日の野菜キッシュ  
**Vegetable Quiche**

野菜やキノコやベーコンなどのオススメ食材を、滑らか生地  
 に閉じ込めて焼き上げた、日替りのとろけ〜る絶品キッシュ。

『ベジテール』とのセットのみ

**+¥0**



野菜のハーブプロティ  
**Vegetable Roti**

数種類の厳選野菜をハーブ&ソルトでシンプルにロースト。  
 コリアンダー&イタリアンパセリのチミチュリソースをかけて

単品 ¥1,500- (バゲット&カフェ付)

**+¥500**



ミネストローネカレー  
**Minestorone Curry**

野菜のブイヨンに薬膳・スパイス・コラーゲンを季節に合わ  
 せてブレンドした『身体が喜ぶ』ランチ限定のスープカレー。

単品 ¥1,500- (ライス&カフェ付)

**+¥500**



本日の菜園風パスタ  
**Vegetable Pasta**

『野菜をふんだんに食べて頂きたい!』という想いで作る、野  
 菜のための、野菜が中心のKENの気まぐれパスタ。

単品 ¥1,500- (バゲット&カフェ付)

**+¥500**



牛ハラミの鉄板焼き  
**Bavette Steak**

塩麹で柔らかくマリネした牛ハラミのステーキ。仕上げにオー  
 ガニックバルサミコのソース&彩り野菜をたっぷり添えて。

単品 ¥1,800- (バゲット&カフェ付)

**+¥800**



赤毛和牛のハンバーグステーキ  
**Hamburg Steak**

北海道・神内ファーム「神内和牛あか」100%のハンバーグ。  
 シェフ特製ソース&マルジャンド・ヴァン・バターを添えて。

単品 ¥2,000- (ライス&カフェ付)

**+¥1,000**

**Quick!!**

軽く済ませたい!急いで食べな  
 きゃ!という方へオススメ。10種  
 類の彩り厳選野菜とチキンのシェ  
 フスサラダ。オーガニックハーブ  
 のヴィネグレットソース&温卵を  
 混ぜてお召し上がり下さい!

スープ・バゲット&カフェ付

**¥1,500**



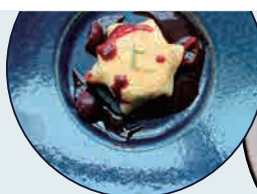
シェフスグラントサラダ  
**Chef's Salad**

**After Meal...**

パティシエ自慢の選べるプティデザート。食後のお  
 楽しみにも、午後のゆっくりカフェタイムにもどうぞ〜!

単品 ¥1,000- (カフェ付)

**+¥500**



本日のプティデザート  
**Sweetness**