

ベジテール
Vege Table

amuse

・恵みと労りの極み 『ブイオン・ド・レギューム』

entree

- ・自社畑クロスファーム&国産厳選野菜 ハーブ香るアンショワソース
- ・本日のオードブル①【例】スパイスでマリネした自家製ポイルポーク
- ・本日のオードブル②【例】タコとウイキョウの地中海風サラダ

main

・下記の6種類よりお選び下さい

食後のカフェ付

¥1,500



美味しいものをちよつとずつ
 ※写真は一例です



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

野菜のブイオンに薬膳・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



丸ごとブッファラの焼きカプレーゼ

New!!
Roasted Caprese

カラフルトマト&丸ごとブッファラをハーブでグリエした温か
 いカプレーゼ。無農薬バジルの自家製ジェノベーゼソースで。

単品 ¥2,000- (バゲット&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



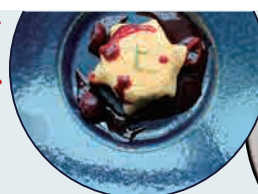
シェフスグラッドサラダ
Chef's Salad

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