

ベジテール Vege Table ¥1,500

amuse

恵みと労りの極みのスープ『ブイヨン・ド・レギューム』

veggies

CROSS Farm&国産厳選野菜 ハーブ香るアンショワソース

entrees ◆メニューは一例です◆

- ・オードブル① 彩り野菜の絶品カポナータ
- ・オードブル② セロリラーブのサラダ『レムラード』
- ・オードブル③ 白インゲン豆とフレッシュマッシュルームの冷製

小麦100%のソフトバゲット

main

本日の一皿! ◆下記の6種よりお選び下さいませ◆

after meal

オーガニックコーヒー または フレッシュハーブティー



※写真は一例です
美味いものをちよつとずっ



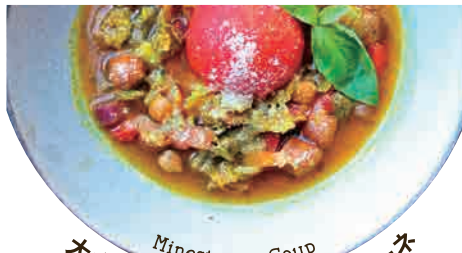
数量限定!

Wagyu Lasagna
北海道産赤毛和牛のラザニア

フレッシュモッツアレラ&グラナ・パダーノのWチーズと
神内ファームの赤毛和牛ラゲを使用したラザニア

『ベジテール』とのセットのみ

+¥0



Minestrone Soup
木式ソーセージのミネストローネ

4種の厳選スパイスにフレッシュハーブ&
野菜の旨味をブレンドしたランチ限定『食べるスープ』

『ベジテール』とのセットのみ

+¥0



Vegetable Roti
野菜のハープロティ

数種の厳選野菜を塩&ハーブでシンプルにロースト!
イタリアンパセリ&コリアンダーのチミチュリソースで

単品 ¥1,500-(バゲット&カフェ付)

+¥500



Chef's Pasta
本日のシェフズパスタ

季節野菜はじめ、海の幸、山の幸など、旬の逸食材を
巧みに操るスーシェフ KENの気まくれパスタ

単品 ¥1,500-(バゲット&カフェ付)

+¥500



Salmon Confit
【魚】サーモンのコンフィ

ローズマリー香る低温オイルで柔らかくコンフィに
オニオンキャラメルソース&グリルケールを添えて

単品 ¥1,800-(バゲット&カフェ付)

+¥800

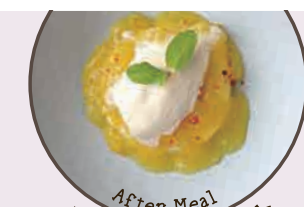


Iberico Pork Cutlet
【肉】イベリコ豚のポークミラネーゼ

上質なイベリコ豚×香草チーズパン粉のミラノ風カツレツ
自家製ベーコンのグリエ&彩り野菜を豪快に添えて

単品 ¥1,800-(バゲット&カフェ付)

+¥800



After Meal
本日のプティデザート

パティシエ自慢の
選べるプティデザート
はいかがでしょうか?
(※写真は一例です)

+¥500



Citron Tart
【低糖質】タルト・シトロン&ベリーソルベ

フレッシュレモンたっぷりの爽やかで甘酸っぱい『タルト・シトロン』はいかがですか?一緒にイチゴ&ブルーベリー&ラズベリーの3種のベリーをそのまま使った贅沢なソルベを添えて。「罪悪感なく心から楽しめるデザートを!」という女性パティシエの想いのこもった9月限定のロカボデザート。さらにこう見えて小麦粉不使用のグルテンフリーです!ポナベティ〜!

+¥600

NEW

糖質
5.3g

いまなら