

冷製パスタは  
マダガスカル産バニラ100%

# Le Déjeuner ; 昼食

11:00~15:00 (火曜日から日曜日)

(税抜き価格)

☆お好みで追加してください♪天然酵母カンパーニュパン+¥100(お店でも販売しています)

## 1. メインのお料理をお選びください！

- c. クロックマダム (食パンにベシャメル・ハム・ほうれん草をサンドしてたっぷりチーズをのせて焼き、目玉焼きをトッピング) ￥1380
- g. そば粉のガレット (イタリア産生ハム、レンズ豆、サラダ、目玉焼き、クルミをそば粉のクレープで包みました) ￥1550
- P. エビトマトマンゴーバニラの冷製パスタ (みなさま大変お待たせしました！) ￥1780
- r. 黒米のソリット 白身魚とレモンバターソース(伝説の一皿が満を持してランチに登場) ￥1850

## 3. お飲物をお選びください！

- ・ オレンジジュース
- ・ コーヒー(アイス・ホット)
- ・ グレープフルーツ
- ・ 紅茶(アイス・ホット)
- ・ もものジュース
- ・ グラスワイン(赤・白・ロゼ)+¥100
- ☆単品 ハートランドビール ￥560

## 2. 今月のお惣菜からお好きなもの3種お選びください！

- ① 鶏レバーのパテと無花果ジャムのカナッペ(この組み合わせは裏切らない！)
- ② ロレットおばあちゃんのラタトゥイユ(本場プロヴァンス育ち、93歳のおばあちゃん直伝！)
- ③ キュウリとヨーグルトバジルの冷製スープ(冷たくてさっぱりすっきりのスープです！)
- ④ ビーツとズッキーニ、コーンのサラダ(ありそうでなかったズッキーニのサラダ)
- ⑤ 自家製鶏むね肉ハムとアンティポワーズソース※(このさっぱりソースにときめく♪)

## 4. デザートをお選びください！+¥300

- ・ ティラミス プロヴァンサル(フアンボワーズ・ヴァンダ-風味)
- ・ キャラメルナッツバニラアイス

☆ 今月のケーキ(下記)からもお得なお値段で選べます  
(ランチご注文のお客様、定価から-100円のお値段でご注文いただけます)

※アンティポワーズソースはコートダジュール地方、アンティープ発祥の野菜とハーブをみじん切りにした甘酸っぱいソース

## 【今月のケーキ】

- ・ 甘酸っぱいレモンタルト ￥500
- ・ 桃のコンポートとバニラヨーグルトムース ￥500
- ・ フランボワーズとバラのアイスマカロン ￥450