

ガレットは茨城県産の
そば粉100%使用！

Le Dejeuner; 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 (食パンにベジタメル・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
- S. スーパードボワツソ (フィヤベースの家庭版！栄養満点！魚！野菜！ハーブ！スパイス！7位！) ¥1780
- P. 秋冬パスタ 3種きのことポルチーニのクリームタリアッテレ (たっぷり茸にちもち麺) ¥1780

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 アボカドムースと小エビのプチシュー (可愛くて美味しいプチシュー)
- ② さつまいもと玉ねぎのテリーヌ (アニス風味に煮上げ、卵のアパレイユで蒸焼きにしました)
- ③ 根野菜のコンソメスープ (季節のお野菜をじっくりコトコト煮ました)
- ④ パテ・ド・カンパーニュ (パテの定番田舎風パテ。網脂のうまみとセブ茸の隠し味が決め手！)
- ⑤ 鶏もも肉のジャマイカ胡椒クリーム煮 (ジャマイカ胡椒=オールスパイス)

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 (万博ワズワツァー風味)
 - ・ 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)

以下テイクアウトしていただけます

【 今月のお惣菜 】

☆テイクアウトをご希望のお客様は、お早めにスタッフまでお声掛けください。お帰りまでにご用意させていただきます。

- ① アボカドのプチシュー ¥200/1コ
- ② さつまいものテリーヌ ¥300/155g
- ③ 根野菜のスープ ¥200/100g
- ④ パテ・ド・カンパーニュ ¥300/155g

【 今月のケーキ 】

- ・ 加チカスタードチーズタルトとスパイスキャラメルシズ ¥500
- ・ モールショコラとモールマロンのテリーヌ ¥500



Déjeuner; 昼食