

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♪天然酵母カンパニーニユパン+¥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
- S. スーパドポワッソン(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種仕!) ¥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アッテレ(たっぷり真にもちもち麵) ¥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 茨城産さつまいものスイートポテト・サレ トリュフ塩トッピング(新発見!)
- ② サーモンと玉子のテリーヌ(アスパラ、インゲンと一緒に湯煎にかけて焼きました)
- ③ ベーコンとセロリマトクリームスープ(爽やかなセロリがおいしい感じ!)
- ④ にんじんのグラッセサラダ(グラッセにんじんを半分ピュレにしてマヨネーズと和えました)
- ⑤ 鶏もも肉の赤ワイン煮込み(赤ワインの他にブランデーも入ってコクがたまらない!)

## 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(万博ワズラング-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 スイートポテト・サレ ¥250/1コ
- ② サーモンと玉子のテリーヌ ¥300/155g
- ③ ベーコンとセロリのスープ ¥200/100g
- ④ にんじんのサラダグラッセ ¥250/100g
- ⑤ 鶏肉の赤ワイン煮込み ¥350/100g

### 【今月のケーキ】

- ・スイートポテトと紅玉のタルト 紅玉ジャムのせ ¥550
- ・ココナツアラマツギ E とち乙女苺タイム ¥500
- ・苺の生チョコケーキ ¥550

- ・クロックムッシュ ¥600
- ・ラップガレット ¥700