

ガレットは茨城県産の
そば粉100%使用！

Le Déjeuner ; 昼食

11:00~15:00 (火曜日から日曜日)

(税抜き価格)

☆お好みに追加してください♪天然酵母カンパーニュバン+¥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. 春パスタ ラヴィプロオリジナルオレンジ香るポロネーゼ(リラックスポロパスタ) ￥1680
- r. 黒米のリゾット 白身魚とレモンバターソース添(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 にんじんと春野菜のテリーヌ(春野菜を爽やかなハーブジュレでとじ込みました)
- ② ガルバンゾ豆と春ピーマンのサラダ(ドライマトとバルサミコでさっぱり味付け)
- ③ カブのスープ(ほっこりとカブ本来の味を楽しんでください)
- ④ マンジェットウ(←フランス語できぬさやのこと きぬさやとジャガイモのプロヴァンス煮です)
- ⑤ 鶏肉とだいこんと生姜のカレークリーム煮(生姜をじっくり炒めて鶏肉と煮込みました)

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(万博ワズパング-風味)
- ・キャラメルナッツバニラアイス
- ・プロフィットロール(シュークリームのチョコソースかけ)

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 にんじん春野菜のテリーヌ ￥250/1切れ
 - ② ガルバンゾ豆サラダ ￥280/100g
 - ③ カブのスープ ￥250/100g
 - ④ マンジェットウ ￥280/100g
 - ⑤ 鶏肉カレークリーム煮 ￥350/100g
- ・クロックムッシュ ￥600
 - ・ラップガレット ￥700



Déjeuner; 昼食