

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(リラックスアロマパスタ) ¥1680
- 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 アンショワイヤード(生野菜をアンチョビのソースに付けながらお召上がりください)
- ② ラヴィプロポテトサラダ(レーズンとクルミ、ピクルスにディルの入ったポテトサラダです)
- ③ そら豆のスープ(独特の香りがいじょうですね)
- ④ にんじんのフラン(女子に大人気のミントの香りが隠し味のフランです)
- ⑤ 鶏肉のタブナード煮込み(鶏肉とトマトのオリーブペースト煮込みです)

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 アンショワイヤード(ディップのみ) ¥600/100g
- ② ラヴィプロポテトサラダ ¥300/100g
- ③ そら豆のスープ ¥280/100g
- ④ にんじんにフラン ¥250/100g
- ⑤ 鶏肉タブナード煮込み ¥380/100g

【今月のケーキ】

- ・王林りんごキャラメルケーキとバターチーズクリーム ¥500
- ・オレンジとバジルレアチーズケーキ ¥500
- ・クロックムッシュ ¥600
- ・ダブルチョコレートババロア ¥500
- ・ラップガレット ¥700



Déjeuner; 昼食