

後悔させない味  
スープドポワソンの登場です！

# 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. 秋冬パスタ 3種きのこポルチーニのクリームタリアッテレ(たっぷり茸にもちもち麺)                  | ¥1780 |
| s. スープドポワソン(フィヤベースの家庭版！4種の魚、9種のお野菜とハーブ、3種のスパイス入)             | ¥1850 |

## 3. お飲物をお選びください！

- ・オレンジジュース
  - ・オレンジアイ스티ー
  - ・コーヒー(アイス・ホット)
  - ・グレープフルーツ
  - ・グレープフルーツアイ스티ー
  - ・紅茶(アイス・ホット)
  - ・もものジュース
  - ・もものアイ스티ー
  - ・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 レンズ豆のゴルゴンゾーラ煮込み(レンズ豆って体にすごく良い食材なのです！)
- ② パテ・ド・カンパーニュ(網脂で包み、蒸し焼きにした伝統的な田舎風パテ。王道の美味しさ)
- ③ 根野菜と生姜のスープ(寒い冬、体をしっかり温めてくれるお野菜と生姜のスープ)
- ④ スペイン風オムレツ(サーモンとアスパラガスが入ってます！)
- ⑤ 鶏肉のカチャトーラ(鶏もも肉の猟師風トマト煮込み！)

## 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」の「ワズ」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 レンズ豆のゴルゴンゾーラ煮込 | ¥300/100g |
| ② パテ・ド・カンパーニュ    | ¥250/1枚   |
| ③ 根野菜と生姜のスープ     | ¥300/100g |
| ④ スペイン風オムレツ      | ¥300/1人分  |
| ⑤ 鶏肉のカチャトーラ      | ¥400/100g |

### 【今月のケーキ】

- |                     |      |
|---------------------|------|
| ・ 苺の生クリームケーキ        | ¥550 |
| ・ ラムレーズンキャラメルチーズケーキ | ¥500 |
| ・ クロックムッシュ          | ¥600 |
| ・ パリ・プレスト           | ¥450 |
| ・ ラップガレット           | ¥700 |