

Le menu d'hiver en 2018

すべてに惣菜盛合せ(セルフ1回のみ)とドリンク(裏面)付き
デザートはお腹に合わせて追加でご注文ください(裏面)



★印は低糖質メニュー

◆印はラクト・オボ・ベジタリアンメニュー

ホットサンド 1380円
(国産鶏むね肉のカレー風味) 1680円(本日のスープ付き)



パン・ド・カンパーニュの 1380円
パテ・ド・カンパーニュサンド 1680円(本日のスープ付き)
(★低糖質のアマニパンに交換の場合+100円)



★トマトファルシ 1680円
(おから入りトマトの肉詰め)



◆そば粉のガレット 1580円
(林檎とリコッタチーズ) 1880円(本日のスープ付き)



★セロリとゴルゴンゾーラのスープ 1480円
(くせになる味。こってりぼってりのスープです)



お魚料理
真鯛のオーブン蒸し焼 黒米リゾット
レモンバターソース 2300円



★お肉料理
国産牛もも肉のソテー
セップ茸のクリームソース 2500円



<お飲み物>

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・もものジュース
- ・オレンジアイスティー
- ・グレープフルーツアイスティー
- ・もものアイスティー
- ・ジャスミンティー
- ・シャリーテンプル (ジンジャーエール・グレナデン)
- ・ミモザ (ジンジャーエール・オレンジジュース)
- ・カシスジャスミン (カシスシロップ・ジャスミンティ)
- ・コーヒー (Ice/hot)
- ・紅茶 (Ice/hot)
- ・アイスカフェオレ
- ・アイスマルクティー

※ドリンクの追加は+300円 (大き目のグラスになります)

<プラス料金で交換できます>

- ・ハートランドビール+400円
- ・グラスワイン (赤・白・ロゼ) +300円

<デザート>

- ティラミスプロヴァンサル(ランボワーズラベンダー風味) 350円
- キャラメルナッツのバニラアイス 300円
- その他、テーブルのケーキは日替わりです。 400円～

Ravi Provencau

