

# Le menu d'été en 2018

すべてのメニューに惣菜盛合せ(セルフ1回のみ)と  
ドリンク1杯付き(裏面見て選んでね)



低糖食や  
ベジタリアンの  
方にもおすすめ

★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

♥印はビーガンメニュー

## <ホットサンド>

1380円  
1680円(本日のスープ付き)  
600円(単品テイクアウト)

ヘルシーな国産鶏むね肉のカレーマヨネーズと  
きゅうり、クルミ、とろけるチーズをサンドしました。



## <パテ・ド・カンパーニュサンド>

1480円  
1780円(本日のスープ付き)  
700円(単品テイクアウト)

自家製の田舎風パテを天然酵母自家製パンで  
サンドしました。ピクルスがさっぱりと  
いいアクセントです。



## ★<トマトのファルシ>

1580円  
1880円(本日のスープ付き)

トマトの肉詰めオープン焼き。伝統的なプロヴァンス料理。  
一部をおからに代えて美味しくヘルシーになりました。



## ◆<そば粉のガレット>

1580円  
1880円(本日のスープ付き)  
800円(単品テイクアウト)

自家製のリコッタチーズとしゃきしゃきの林檎、クルミ  
をサラダと一緒にトッピング。オリジナルトマトの  
ドレッシングとにんにくマヨネーズとほんの少しのはち  
みつを一緒にお召し上がりください。



## ♥<野菜ココナッツカレー>

1680円  
1980円(本日のスープ付き)

茨城産玄米ココナッツ炊きとご一緒に、セロリ・玉ねぎ・  
にんじんココナッツドライカレーと、オリーブオイルのしみ  
込んだクミンにんにく風味の焼き茄子をご一緒にどうぞ!



## <お魚料理> スープとパンがお付きします

2300円  
2600円(デザート付き)

愛知県産の真鯛を低温オープンで焼いて、黒米のリゾット  
と一緒にレモンバターソースでお召し上がりください。



## ★<お肉料理> スープとパンがお付きします

2500円  
2800円(デザート付き)

国産牛もも肉のソテー。  
香り高いポルチーニ茸のクリームソースで  
お召し上がりください。

