


MORNING


 素材本来の味を引き出すために全ての料理にバーミキュラを使用しています。
Vermicular products are used to bring out the original taste of each ingredient.

TARTINE


イチゴとマスカルポーネチーズの
タルティーン
Strawberry, Mascarpone Cheese Tartine 900

こだわり卵の目玉焼きをのせた
ラタトゥイユのタルティーン
Fried Eggs, Ratatouille Tartine 800

PANCAKE

 こだわりキノコのダッチパンケーキ
Dutch Style Pancakes, Mushrooms 1100


CURRY

 豚すね肉とカリフラワーのスパイスカレー
(ライスポットで炊いたレモンライス付き)
Pork Shank, Cauliflower Spicy Curry (Lemon Rice) 1000

SET SALAD

グリーンサラダ + 300
Green Salad

SET DESSERT

 バーミキュラで作った栗のクリームブリュレ + 400
Chestnut Crème Brûlée

SET DRINK

下記より、お好きなドリンクをお選びください + 200
Please choose one drink below.

コーヒー (Hot/Iced)
Coffee

温州みかんジュース
Satsuma Mandarin Orange Juice


紅茶 (Hot/Iced)
Tea

ワンダーアップルジュース
Aomori Wonder Apple Juice

ほうじ茶 (Hot)
Roasted Green Tea

信州巨峰ジュース
Shinshu Kyoho Grape Juice

カフェラテ (Hot/Iced) + 300
Cafe Latte

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格は全て税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。


当店ではお米は全て国産米を使用しています。

The white color pot emoji means the dish will be served in Vermicular products.

Consumption tax will be added separately. Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions. We serve local Japanese rice.

MORNING DRINK MENU

 林檎のジンジャーエール Apple Ginger Ale	700
 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード Housemade Marmalade, Mandarin Orange Lemonade	700
 季節のコンフィチュールソーダ Seasonal Confiture Soda	800
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	700
グラスシャンパン Champagne (by the glass)	1500
グラス白ワイン White Wine (by the glass)	800
グラス赤ワイン Red Wine (by the glass)	800

 は素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。

価格は全て税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。

The black color pot emoji means Vermicular products are used to bring out the original taste of each ingredient. Consumption tax will be added separately. We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence. Please advise your waiter about allergies and dietary restrictions.