



Brunch & Café

Menu



[9:30~11:30 / 14:30~17:30]

Light Dish

【ライトディッシュ】

「週替わりサンドウィッチ&フライドポテト添え」	900円
「キーマカレーのバケットサンド&フライドポテト添え」	900円

Vegetable

【ベジタブル】

(V) : ヴィーガン対応メニュー

「ニース風サラダ」	1,000円
「新鮮野菜の彩りサラダ」 (V)	800円

Side Dish

【サイドディッシュ】

「フライドポテト」	500円
-----------	------

Cake

【ケーキ】

「フリーズ」	500円
「バイクドチーズケーキ」	550円
「アーモンドとチョコレートのムースケーキ」	600円

Set Drink

【セットドリンク】

右のドリンクを

+ 350円

でお付けできます

- ・ コーヒー (hot/ice)
- ・ 紅茶 (hot/ice)
- ・ ハーブティー (yellow/red)
- ・ ウーロン茶
- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース
- ・ ピンクグレープフルーツジュース
- ・ ピーチネクター
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ 生ビール (small)
- ・ グラスワイン (white/red)



Brunch & Café

Menu



[9:30~11:30 / 14:30~17:30]

Season Special Drink

【季節限定おすすめドリンク】

～ロゼスパークリングワイン～

「プロジェクト・クワトロ・バブルズ・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《クロ・モンブラン》

辛口のロゼスパークリングワイン
フルーティーな香りが特徴でスッキリとした味わい
コース料理からデザートまで、幅広いお料理とご一緒にどうぞ

グラス 650円

ボトル 4,200円

～ロゼワイン～

「ロゼ・ダンジュ」

(フランス/ロワール) 《レミー・パニエ》

甘口のロゼワイン
キリッと冷えた果実味溢れる味わいは春の陽気にぴったりです
スイーツは勿論、あらゆる料理にも相性が良い1杯

グラス 600円

ボトル 3,900円

「3055・ロゼ」

(スペイン/カタルーニャ) 《ジャン・レオン》

辛口のロゼワイン
白桃のような香りとさっぱりとした酸味が絶妙なバランス
有機栽培の葡萄を使用したオーガニックロゼワインです

グラス 800円

ボトル 5,200円

～ソフトドリンク～

「ストロベリー・スカッシュ」 500円

ピンクのグラデーションが美しい苺のスカッシュ

「al camonベリーニ」 550円

ピーチ×トニックウォーターのノンアルコールカクテル

「ピンク・アイスカフェラテ」 550円

コーヒー・ミルク・苺シロップが3層になった春限定カフェラテ

