



ローストチキン ラビゴットソース

ダイスカット状の香味野菜をオリーブオイル、白ワイン、レモンで風味付けしたラビゴットソース。香りをお楽しみください。食べやすいサイズのローストチキンはお子さまとの取り分けにぴったりです。

¥1,350 + tax



ロールキャベツ トマトフォンデュ仕立て

ソテーした玉ねぎとニンニクにトマト果肉を合わせ煮込んだソースは、ビタミンCが多く含まれるキャベツとお肉に合います。

¥1,350 + tax



きのこベーコンの和風パスタ サラダ付

醤油ベースにローストガーリックオイルで薫り高く仕立て、舞茸と平茸、ベーコンを加えました。

¥1,350 + tax



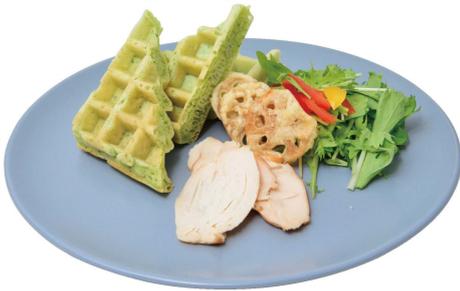
ジェノベーゼパスタ サラダ付

ほうれん草ペーストを練り込み弾力のあるパスタにバジルとチーズをブレンドしたバジルソースが絡み相性抜群。チキンスライスとお楽しみください。

¥1,350 + tax

KIDS

10:00 - 18:00



サラダチキンとほうれん草のワッフル

生地にはほうれん草を練りこんだワッフルはふっくらに仕上げました。
柔らかい下味付蒸鶏は、そのまま手づかみで食べやすい大きさにカットしました。

¥750 + tax



チキンキャベツボール

鶏ひき肉をキャベツで包みました。
チキンブイヨンで煮込んでやさしい味となっておりジューシーなキャベツボールです。
お米は、もち麦入りで食物繊維が豊富です。

¥1,000 + tax

CAFE

14:00 - 18:00



米粉入りワッフルプレート

米粉を使用したワッフル
ほんのりとした甘味が特徴で、ふわふわ食感が楽しめます。

¥380 + tax



フルッテートマンゴートライフル

フルッテートとはイタリア語で果樹園。
果肉入りマンゴーピューレが甘さ控えめの米粉入りワッフルに合います。グラノラでサクサク食感が楽しめます。

フリユールージュトライフル

フリユールージュとはフランス語で赤い果実。
7種類の赤いフルーツをミックスしました。
ほどよい酸味とストベリーソースのバランスが甘さ控えめの米粉入りワッフルに合います。
グラノラでサクサク食感が楽しめます。

¥620 + tax

KIDS FREE DRINK . . . ¥200 + tax FREE DRINK . . . ¥350 + tax