



Lunch 11:00-14:00

❖ ランチは全てサラダ付きです。ドリンクは別料金になります ❖ 価格はすべて税込みです

2種類柔らかハンバーグ 〜とろーりチーズとオニオンソース〜

❖ 鉄板であっあつ提供 スープ付き

❖ ¥1680



4種のねばねばと月見の和風冷製パスタ

❖ 山芋、なめこ、めかふ、オクラ、卵黄、梅肉、薬味を
混ぜてお召し上がりください

❖ ¥1380



欧風カレーとキーマカレーの メリメロプレート

❖ 「メリメロ」とは仏語で色々な物があって楽しいという意味

❖ ¥1480



おきもとのサラダ DELI プレート (ライス or パン)

❖ 主菜は入っておりません スープ付き

❖ ¥1280



❖ ドリンクは下のメニューが 400 円になります。ミニバスクケーキ (300 円) もございます
コーヒー (アイス or ホット)、ティー (アイス or ホット)、ウーロン茶、
アップルジュース、オレンジジュース、自家製レモネード (アイス or ホット)

Side dish 岩手県四匠豚の極太ソーセージ ❖ ¥880

皮付きフライドポテト ❖ ¥680





☺ Lunch 11:00-14:00 ☺

❖ 価格はすべて税込みです



Sweets クラシックチョコレートケーキ
❖ ベルギーの最高級チョコ クーベルチュール使用
❖ ¥680



バスクチーズケーキ
❖ 上品に焦がした濃厚バスク
❖ ¥620



黒糖バナナケーキ
❖ 沖縄県産の上質な黒糖を使用
❖ ¥680



ストロベリーチーズケーキ
❖ チーズの甘さとストロベリーの酸味が絶品
❖ ¥680



アーミッシュケーキ
❖ 伝統的なカンントリーケーキ ブラウンシュガーとナッツたっぷり
❖ ¥680



ベリーベリーのマフィン
❖ たっぷりベリーの甘さ控えめマフィン
❖ ¥620



なめらかプリン
❖ 卵黄のみで作った贅沢なプリン
❖ ¥480





Drink

❖ 価格はすべて税込みです

Soft Drink

Coffee/Esspresso

ブレンド	¥ 600
アイスコーヒー	¥ 600
カフェラテ (HOT/ICE)	¥ 700
コーヒーフロート	¥ 700

Tea, Herb tea (ポット提供)

アールグレイ (HOT)	¥ 700
アールグレイ (ICE)	¥ 600
ダージリン (HOT)	¥ 700
ダージリン (ICE)	¥ 600
自家製ミントティ (HOT)	¥ 700
自家製フルーツティ (HOT)	¥ 800

Homemade drink

自家製レモネード	¥ 700
メロンソーダ	¥ 700
❖ バニラアイスのせ	
自家製サングリア赤	¥ 800
❖ ノンアルコール	

Others

ジンジャーエール	¥ 600
オレンジジュース	¥ 600
アップルジュース	¥ 600
ウーロン茶	¥ 600



Beer Wine etc

Beer

キリン一番絞り 小瓶	¥ 700
ハートランド 小瓶	¥ 700
国立ビール	¥ 950
ノンアルコールビール 小瓶	¥ 600

Sangria

自家製サングリア 赤	¥ 800
------------	-------

Wine

グラスワイン 赤	¥ 650
グラスワイン 白	¥ 650
スパークリングワイン	¥ 1600
❖ バロン・ヴァルローム (小瓶)	

Cocktail

ハイボール	¥ 700
モヒート	¥ 700
カシスオレンジ	¥ 700
ジントニック	¥ 700
特製レモネードサワー	¥ 700
マルゲリータ	¥ 700
ブラッディ・マリー	¥ 700



シャインマスカットとメロンのパフェ

❖ あんずとノンアルモヒートのリキュールを添えて
❖ ¥ 1480
❖ 14時からになります

抹茶 白玉 わらび餅 あんこの
抹茶かき氷

❖ ¥ 1380
❖ 14時からになります

