

Gourmande Lunch グルマンド ランチ

2300yen~ (税込2530円~)

A ドリンク + スープ +

15品目の
ガーデンサラダ
OR
本日の
前菜盛り合わせ

ロティサリーチキン
OR
好きなガレット

2000yen~ (税込2200円~)

平日限定!

B ドリンク + スープ +

ロティサリーチキン
OR
好きなガレット

どちらかをお選びください

1 ドリンク をお選びください

クラフトビール 10種
別紙ビールチャートCマークよりお選びください

+300円
(税込330円)

・グラスビール (ハイネケン)
・シードル
・スパークリングワイングラス
・グラスワイン (白・赤)
・自家製サングリア (白・赤)

+200円
(税込220円)

・【自家製】レモネード
・ワイナリーこだわりのブドウジュース (白or赤)

+100円
(税込110円)

・コーヒー (ホットorアイス)
・紅茶 (ホットorアイス)
・オレンジジュース
・グレープフルーツジュース

2 【15品目のガーデンサラダ】 OR 【本日の前菜盛り合わせ】 をお選びください

3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください



国産プラムのコンポートとペビー春菊・オレンジ
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノのガレット - 自家製オレンジドレッシング



【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノとたっぷりマッシュルームのガレット



【卵・グリエールチーズ・チキン・5種のキノコ・生クリーム・万葉ねぎ】



【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】



【卵・グリエールチーズ・サーモン・スモーククリーム・ルッコラ・葉玉ねぎ】



【卵・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライトマト・クッパー・オレガノ・パセリ】



【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・葉玉ねぎ】



【卵・グリエールチーズ・サルシッチャ・ローズマリー・トマト・玉ねぎ・パセリ】



【卵・グリエールチーズ・燻製のチキン・セミドライトマト・オニオンソース・アンチョビ】



【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンソース・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】



【卵・ハム・チーズ】

厳選！みちのく清流鶏の
ロティサリーチキン 4ピース

+100円
(税込110円)

*付け合わせをお選びください フライドポテト または ライス 大盛り無料♪

4 お好きなデザート

+500円
(税込550円)



そば粉を使ったガレットと同じ看板で使っています。アレルギーの方はご注意ください。

食後にどうぞ

+200円 (税込220円)
コーヒー・紅茶 追加OK

