

# BRUNCH MENU

11:00-15:00 (L.O.14:30)

平日限定 Weekday menu



オススメ /  
デミタス  
カップケーキ  
SET  
+¥350税込  
別紙メニューからお選びください。

お好きなものを1つ、  
別紙メニューからお選びください。



★  
季節限定  
モッツアレラとトマトソースのハンバーグ

Hamburger steak and mozzarella tomato sauce

¥1,900 税込

- ・十六穀米 rice with 16 grains
- ・ハンバーグ hamburg steak
- ・野菜 vegetable
- ・モッツアレラチーズ mozzarella cheese
- ・トマトソース tomato sauce

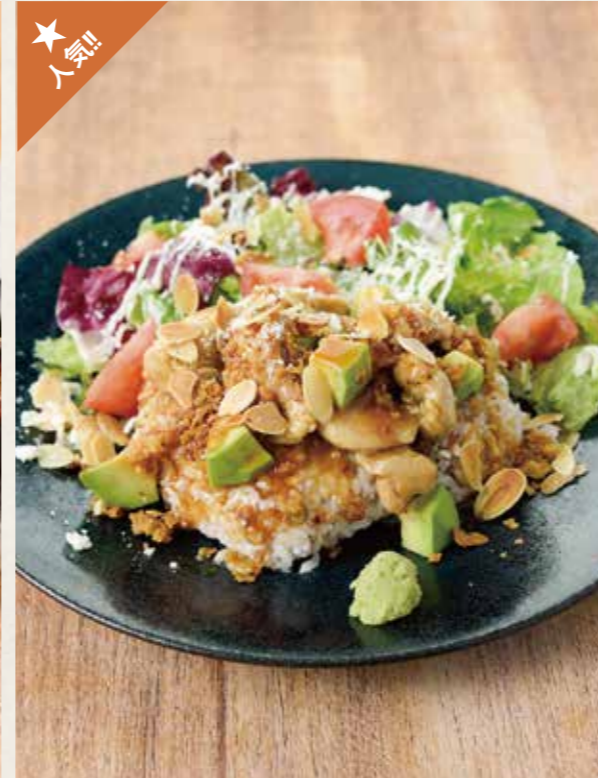


ロティサリーチキン

Rotisserie chicken

¥1,700 税込

- ・十六穀米 rice with 16 grains
- ・チキン chicken
- ・焼き野菜 vegetable
- ・サルサソース salsa sauce



★  
人気!!  
照り焼きチキンオーバーライス

Chicken over rice

¥1,550 税込

- ・十六穀米 rice with 16 grains
- ・チキン chicken
- ・アボカド avocado
- ・アーモンド almond
- ・照り焼きソース teriyaki sauce
- ・マヨネーズ mayonnaise
- ・ワサビ wasabi
- ・トマト tomato



バターチキンカレー

Butter chicken curry

¥1,600 税込

- ・十六穀米 rice with 16 grains
- ・特製カレールウ original curry roux
- ・チキン chicken

トッピング  
ロティサリーチキン +¥600  
独自にブレンドしたスパイス&ハーブで香りつけたチキンをオープンで焼き上げたタプレス自慢のロティサリーチキン。



★  
季節限定  
揚げ茄子とシーフード  
トマトソースドリア

Fried eggplant and seafood tomato sauce doria

¥1,800 税込

- ・十六穀米 rice with 16 grains
- ・揚げ茄子 fried eggplant
- ・エビ shrimp
- ・イカ squid
- ・貝 shellfish
- ・トマト tomato
- ・バジルソース basil sauce

※当店使用の米はすべて国産です

パンケーキメニュー裏面へ >>>

# BRUNCH MENU

11:00-15:00(L.O.14:30)

平日限定 Weekday menu



お好きなものを1つ、  
別紙メニューからお選びください。



MEAL type 食事系パンケーキ

SWEET type スイーツ系パンケーキ



スモークサーモン

Smoked Salmon Pancake

¥1,800 税込

スモークサーモンと卵に、チェダーチーズと  
ケーパーマヨネーズのアクセントを加えたパンケーキ。



ベーコンエッグ

Bacon Egg Pancake

¥1,800 税込

あたたかいパンケーキに、ベーコン・卵・  
オーガニックメイプルシロップを添えて。



ストロベリーミルク

Strawberry Milk

¥1,800 税込

フレッシュとコンポートの2種類のイチゴに  
練乳ソースで仕上げました。

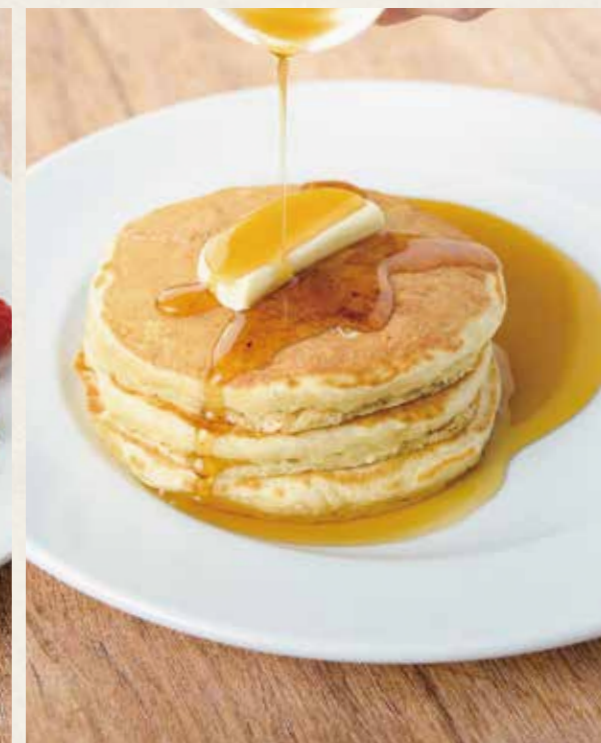


コームハニー &  
フレッシュフルーツ

Comb Honey & Fresh Fruit

¥1,900 税込

ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの  
贅沢なパンケーキ。



オーガニックメイプル &  
AOPバター

Organic Maple & AOP Butter

¥1,500 税込

オーガニックのメイプルシロップと  
フランス産の発酵バターのシンプルな一品。

what?

AOP Butter



「AOPバター」とは、EUの品質保証である  
AOP認定を受けたフランス産のバター。