

# Dinner Course

16:30~

全てのパンケーキメニューからお好きなものを選べる、前菜からデザートまで充実のコースメニュー。

## Light Dinner Course

※ 当日でもご利用いただけます。



### ライトコース

フリードリンク 90min (60min L.O.) 付き

税込 ¥ 2,800

- ・黒トリュフ風味のフレンチフライ
- ・カリカリベーコンのシーザーサラダ
- ・本日のパスタ
- ・2種から選べるパンケーキ

- オーガニックメイプル&AOPバター
- ブルーベリーコンポート&AOPバター

## Standard Dinner Course

※ 当日でもご利用いただけます。



### スタンダードコース

フリードリンク 120min (90min L.O.) 付き

税込 ¥ 3,800

- ・ベーコンとブロッコリーのオムレツ
- ・黒トリュフ風味のフレンチフライ
- ・カリカリベーコンのシーザーサラダ
- ・エビのアヒージョ
- ・パケット
- ・本日のパスタ
- ・ロティサリーチキン
- ・4種から選べるパンケーキ

- オーガニックメイプル&AOPバター
- ブルーベリーコンポート&AOPバター
- ティラミス
- ストロベリーミルク

### FREE DRINK フリードリンク

#### ＜ALCHOL＞

- グラスワイン(赤/白)
- ハートランド
- ハイボール
- カンパリソーダ
- カシスオレンジ
- ピーチオレンジ
- レモンサワー

#### ＜SOFT DRINK＞

- コーヒー(Hot/Ice)
- 紅茶(Hot/Ice)
- 100%アップルジュース
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース
- ...etc

# Special Dinner Course

※ 当日でもご利用いただけます。



## スペシャルコース

フリードリンク 120min (90min L.O.) 付き

税込 ¥ 4,400

- ・ベーコンとブロッコリーのオムレツ
- ・黒トリュフ風味のフレンチフライ
- ・カリカリベーコンのシーザーサラダ
- ・じゃがいものニョッキ チーズクリームソース
- ・エビのアヒージョ
- ・バケット
- ・本日のパスタ
- ・ロティサリーチキン
- ・6種から選べるパンケーキ

- オーガニックメイプル&AOPバター
- ブルーベリーコンポート&AOPバター
- ティラミス
- ストロベリーミルク
- コームハニー&フレッシュフルーツ
- 期間限定パンケーキ

## CREAM CHEESE PANCAKE

「TABLES」特製パンケーキは、フランス産の小麦を使用した生地と、クリームチーズを合わせてふんわりと焼き上げました。ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げております。



## FREE DRINK フリードリンク

〈ALCHOL〉

- グラスワイン(赤/白)
- ハートランド
- ハイボール
- カンパリソーダ
- カシスオレンジ
- ピーチオレンジ
- レモンサワー

〈SOFT DRINK〉

- コーヒー(Hot/Ice)
- 紅茶(Hot/Ice)
- 100%アップルジュース
- 100%オレンジジュース
- 100%グレープフルーツジュース
- ...etc

## A la carte



黒トリュフの  
フレンチフライ

¥780



ベーコンとブロッコリーの  
オムレツ

¥680



カリカリベーコンの  
シーザーサラダ

¥980



じゃがいものニョッキ  
チーズクリームソース

¥880



エビのアヒージョ

¥980



ロティサリーチキン

¥1,200



真鯛のフリット

タルタルソース

¥1,380

・バケット

¥200

・ガーリックトースト

¥300