

WEEKDAY LUNCH

平日限定 Weekday menu

L.O.14:30

お好きなメインに
サラダとドリンクが付きます



Main plate + salad + you can choose from coffee or tea. (hot or iced)



照り焼きチキンオーバーライス

Chicken over rice

¥1,600 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



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
- ・ ハニーマスタードソース honey mustard sauce



ローストビーフライス

Roast beef rice plate

¥1,980 税込

- ・ 十六穀米 rice with 16 grains
- ・ ローストビーフ roast beef
- ・ ホワイトソース white sauce



チーズフォンデュ風ハンバーグ

Cheese fondue Hamburger steak

¥2,080 税込

- ・ 十六穀米 rice with 16 grains
- ・ ハンバーグ hamburger steak
- ・ 焼野菜 grilled vegetables
- ・ チーズソース cheese sauce



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

TOPPING トッピング

ロティサリーチキンカレー ¥2,200

Rotisserie chicken

※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 >>>

WEEKDAY LUNCH

平日限定 Weekday menu

L.O.14:30

お好きなメインに
サラダとドリンクが付きます



Main plate + salad + you can choose from coffee or tea. (hot or iced)

SWEET type スイーツ系パンケーキ



オーガニックメイプル & カルピス発酵バター

Organic Maple & CALPIS Butter

¥1,600 税込

オーガニックのメイプルシロップとカルピス発酵バターのシンプルな一品。



ストロベリーミルク

Strawberry Milk

¥1,900 税込

フレッシュの苺にストロベリーと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

¥2,000 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。



ベーコンエッグ

Bacon Egg Pancake

¥1,900 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。



スモークサーモン

Smoked Salmon Pancake

¥1,900 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。

TOPPING トッピング

カルピス発酵バター 2切 ¥150
CALPIS butter

ホイップクリーム ¥150
whipped cream

バニラアイス ¥200
vanilla ice cream

オーガニックメイプル 30cc ¥250
maple syrup

カルピス発酵バター

「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターは、さわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。