

LUNCH MENU

ランチタイム 11:00~14:00L.O.



地鶏のハーブ焼き とホエイシチュー

自家製ハーブソースで作る
地鶏のハーブ焼き
ミッシュパン
または もち麦ライス

2,550 yen
(税込2,805 yen)



ローストビーフ とホエイシチュー

大井肉店厳選の黒毛和牛でつくる
自家製ローストビーフ
ミッシュパン
または もち麦ライス

2,650 yen
(税込2,915 yen)



おすすめ チーズプレート

色々なチーズを一度に味わえ
る贅沢なプレート

2~3人前

2,100 yen
(税込2,310 yen)



本日のピザ

約29cm

本日のピザ

詳しくはスタッフまで

2,100 yen~
(税込2,310 yen~)



まるごとカマンベール チーズフォンデュ

食べ頃のカマンベールを贅沢
にまるごと1個使用した、オリジ
ナルのチーズフォンデュ

2,100 yen
(税込2,310 yen)



お子様プレート (10歳以下のみ)

ミルク または りんごジュース付き
自家製ミートローフと季節の野菜
もち麦ライス
カイエ・フレとジャム

1,500 yen
(税込1,650 yen)

牧場の一皿 ー牧場の恵みをテーブルへー

弓削牧場こだわりの
ハーブサラダ 1人前 700 yen (税込770 yen)
2~3人前 1,400 yen (税込1,540 yen)

本日のチーズ3種 1人前 600 yen (税込660 yen)
スタッフ厳選の本日のおすすめチーズ3種です

生チーズの冷奴風 500 yen (税込550 yen)
フロマージュ・フレにスライスオニオン、かつお節のせ、お醤油を少しかけてどうぞ

ちょこっとごはん 800 yen (税込880 yen)
温かいごはんにはフロマージュ・フレ、かつお節、おねぎをのせ、お醤油を少しかけてどうぞ



左の枠内をご注文のお客様には
下記のデザートとドリンクを各50yen(55yen)引きできます♪

弓削牧場のミルク ホット/アイス M300 yen L400 yen
(税込330 yen) (税込440 yen)

カフェオーレ ホット/アイス M500 yen L600 yen
(税込550 yen) (税込660 yen)

炭火焙煎コーヒー ホット/アイス 500 yen
(税込550 yen)

紅茶(ミルク または ストレート) ホット 650 yen (税込715 yen)
ミルクに良く合う特選アールグレイをポットサービス

季節のハーブとホエイのソーダ 550 yen (税込605 yen)
※微炭酸

本日のフレッシュハーブティー ホット 650 yen (税込715 yen)
牧場で育ったハーブを贅沢に使用しています

無添加100%のりんごジュース 500 yen (税込550 yen)

六甲ビール(ブラウンエール) 673 yen
(税込740 yen)

ノンアルコール 550 yen
(税込605 yen)

本日の国産ワイン グラス 900 yen
(税込990 yen)
ハーフサイズ 2,350 yen
(税込2,585 yen)

ボトル 3,800 yen
(税込4,180 yen)

本日の日本酒 環(めぐる)

グラス 500 yen
(税込550 yen)

ボトル 3,000 yen
(税込3,300 yen)



デザート2種盛り合わせ

本日のおすすめデザートの盛り合わせ

782 yen(税込860 yen)



フロマージュ・シフォンケーキ

フロマージュ・フレのクリームを添え

550 yen (税込605 yen)

ハーフ 382 yen (税込420 yen)



カマンベールケーキ

贅沢にカマンベールを乗せた、
甘じょうばいケーキ

482 yen (税込530 yen)



ミルクソフトクリームのミニパフェ

弓削牧場の特製ミルクソフトクリームを
色々なトッピングでお楽しみください♪

650 yen (税込715 yen)~



フロマージュ・フレの 有機レモンパフェ

有馬・三ツ森本舗の炭酸せんべいフレ
ークにフロマージュ・フレの特製クリーム、
有機レモンで作った手づくりジャム、フロ
マージュ・シフォンケーキ、ミルクソフトク
リームをたっぷりのせて。爽やかな酸味と
甘みが絶妙なパランスの、初夏限定レモ
ン尽くしの贅沢パフェです♪

1,350 yen
(税込1,485 yen)

※メニューに卵・乳・小麦を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください