

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~)

ホエイシチューって？

チーズづくりで出来る副産
物・ホエイ(乳清)をベース
に、完熟カマンベールでコ
クを出し、ハーブで香りづけ
しました。
チーズハウスヤルゴイのオリ
ジナルシチューです！



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
天然酵母の全粒粉パン
フロマージュ・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

無農薬ハーブサラダ 1人前 **800 yen** (税込880 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♪



デザート盛り合わせ

本日のおすすめデザートの盛り合わせ

3種盛り **1,050 yen**
(税込1,155 yen)

2種盛り **700 yen**
(税込770 yen)

フロマージュ・シフォンケーキ

フロマージュ・フレをたっぷり
入れてしっとりふわふわに
フロマージュ・フレのクリームを添えました

550 yen (税込605 yen)

ハーフ **382 yen** (税込420 yen)



フロマージュ・フレアイス **350 yen** (税込385 yen)

弓削牧場のミルク

低温殺菌ノンホモ牛乳

ホット/アイス M300 yen (税込330 yen) L400 yen (税込440 yen)

カフェオーレ

弓削牧場のミルクたっぷり

ホット/アイス M500 yen (税込550 yen) L600 yen (税込660 yen)

炭火焙煎コーヒー

アメリカンも出来ます

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)

ミルクに良く合う特選アールグレイをポットサービス

ホット 650 yen (税込715 yen)

季節のホエイコーディアル

(プレーン / ハーブ) ※微炭酸

550 yen (税込605 yen)

本日のフレッシュハーブティー

牧場で育ったハーブを贅沢に使用しています

ホット 650 yen (税込715 yen)

無添加100%のりんごジュース

500 yen (税込550 yen)



ブランマンジェ ミントのジュレを添えて
ミルクの優しい甘さを活かしたブランマンジェ

500 yen(税込550 yen)



カマンベールケイク

贅沢にカマンベールを乗せた、甘じょっぱいケイク

482 yen (税込530 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(オールフリー) 550 yen (税込605 yen)

本日の国産ワイン(赤・白) 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)

※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