カマンベールチーズフォンデュ

2,500 yen(稅込2,750 yen)

カマンベールチーズフォンデュ 無農薬野菜と無添加ソーセージの盛り合わせ ミッシュパン

フォンデュと一緒におすすめ!

+ 自家製ローストビーフ(ハーフ) 677 yen(税込745 yen) + 弓削牧場のお米のおにぎり 350 yen(税込385 yen) その他、チーズなど追加可能です。スタッフまでお尋ねください。





地鶏のハーブ焼き と季節のスープ

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

> 2,200 yen (税込2,420 yen)



自家製ローストビーフ と季節のスープ

大井肉店厳選・黒毛和牛の ローストビーフ

ミッシュパン または もち麦ライス

2,300 yen (税込2,530 yen)



自家製チーズ 4種のピザ

約29cm 2.100 ven (税込2,310 yen)

はちみつ付き 2,300 yen (税込2.530 ven)



お子様限定プレート (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 天然酵母のライ麦パン フロマージュ・フレとジャム

1,500 yen (税込1,650 yen)

牧場の一Ⅲ - 牧場の恵みをテーブルへ -

本日のチーズプレート おすすめチーズ4種のプレート

2~3人前 1,400 yen(稅込1,540 yen)

本日のチーズ3種

1人前 600 yen(稅込660 yen)

生チーズの冷奴風

500 yen(稅込550 yen)

無農薬のハーブサラダ

1人前 800 yen(稅込880 yen)

2~3人前1,500 yen(税込1,650 yen)

フロマージュ・フレのタルティーヌ

1,300 yen(稅込1,430 yen)

地鶏のハーブ焼きと生チーズの一Ⅲ 1,400 yen(稅込1,540 yen)

自家製ローストビーフと生チーズの一 III 1.500 yen(税込1,650 yen)





セットでおすすめ!

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

ランチタイム 11:00~14:00 L.O.

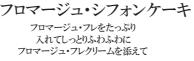




デザート盛り合わせ 本日のおすすめデザートの盛り合わせ

3種盛り 1,050 yen (税込1,155 yen)

2種盛り 700 yen (税込770 yen)



550 yen(稅込605 yen) ハーフ 382 yen(税込420 yen)

フロマージュ・フレアイス



350 yen(稅込385 yen)



フロマージュ・フレのティラミス

フレの酸味とコーヒーのほろ苦さで少し大人のデザートです。

500 yen(稅込550 yen)



カマンベールケイク 贅沢にカマンベールを乗せて焼き上げたケイク 482 yen(稅込530 yen)

六甲ビール(ブラウンエール)

ノンアルコール(オールフリー)

赤:農民ロッソ

白:農民ドライ

国産ワイン/ココ・ファーム・ワイナリー

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 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) 弓削牧場のミルクたっぷり

炭火焙煎コーヒー

ホット/アイス 500 yen(税込550 yen)

アメリカンも出来ます

ホット 650 yen(税込715 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

オリジナル・チャイ ※10分程お時間頂きます ホット 700 yen(税込770 yen) 生姜・カルダモン、シナモンなどのオリジナルスパイスを入れたミルクたっぷりのチャイ

本日のフレッシュハーブティ

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 ven(稅认550 ven)

л- $_{7}$ уел 2,350 yen

ボトル 3,800 yen

673 yen

(税込740 yen)

550 yen

(税込605 yen)

(税込880 yen)

グラス 800 yen

本日の日本酒 環(めぐる)

銘柄はスタッフまで

グラス 500 ven

ボトル 3,000 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