

Déjeuner

ランチメニュー AM 11:00 - PM 14:30

A. 本日のデリランチ ¥1,000

Plat du jour

日替りのデリメニューをお楽しみください。

〈本日のメニューはスタッフがご説明いたします〉

B. タルティーヌプレート ¥1,000

Menu Tartines

フレンチスタイルのオープンサンドウィッチ。

〈本日のメニューはスタッフがご説明いたします〉

(5種から2種お選びください)

C. 本日のカスクルトプレート ¥1,000

Casse-croûte

フランスの定番サンドウィッチ。

フランスパンと食材のマリアージュをお楽しみください。

〈本日のメニューはスタッフがご説明いたします〉

D. クロックムッシュプレート ¥1,000

Croque-monsieur

食パンにベシャメルソースとハムをはさみ、

チーズをのせた温かいサンドウィッチ。

E. 本日のパン & スープ ランチ ¥1,000

Pains&Soupe

季節の素材の美味しさを楽しむスーププレート。

〈本日のメニューはスタッフがご説明いたします〉

全てのメニューにコーヒー、紅茶のいずれかをお付けします。

※価格は税込表記となっております。

Après-midi

アフタヌーンメニュー AM 11:00 - PM 14:30

A. ヴィエノワズリー セット ¥700

Menu viennoiseries

フルーツやショコラを使ったスイーツデニッシュ。

〈5種から1種お選びください〉

B. カヌレ セット ¥700

Menu cannelé

フランス・ボルドー地方の修道院生まれの焼き菓子。

C. 季節のマカロン セット ¥800

Menu macarons

カラフルなパリスタイルのスイーツ。

〈季節のフレーバーの中から2種お選びください〉

D. モアルーショコラ セット ¥1,100

Menu moelleux chocolat

焼き立てのフォンダンショコラにヴァニラアイス添えて。

セットメニューにはコーヒー、紅茶、カフェ・オ・レ、カプチーノのいずれかをお付けします。

E. アイスクリーム 各¥600

Glace à la vanille, chocolat

- バニラアイスクリーム
- ショコラアイスクリーム



数量限定

フルーツのコンポート
赤ワインスープ仕立て

¥1,100

Compote de fruits

洋梨、いちじく、アプリコット、キウイなどのフルーツを赤ワインでコンポートに。甘酸っぱい大人のデザートに仕上げました。



数量限定

濃厚でなめらかなクレームブリュレ ¥1,100

Crème brûlée

カリカリにカラメリゼさせた表面のほろ苦さと、中のしっとり濃厚でなめらかな味わいをお楽しみください。



数量限定

季節のフルーツサラダと
豆乳のブランマンジェ

¥1,100

Blanc manger

フランス語で「白い食べもの」という意味のデザート。口の中でとろけてしまう柔らかさとシンプルで上品な味わいで素敵な午後を。

コーヒー、紅茶、カフェ・オ・レ、カプチーノのいずれかをお付けします。

※価格は税込表記となっております。