

Expressing Lunch

11:00 - 14:00 (L.O. 13:30)

すべてのお料理に、パン・ド・ミとクリスタルサラダを添えてご提供いたします。

甲州富士桜ポークのロースト	2,900
甲州地どりのロースト	3,600
甲州牛イチボのロースト 1日限定5食	6,200
ミックスロースト	5,200

サラダキッシュロレーヌ	1,800
-------------	-------

キッズプレート	
プティ・フランス 小学生以下のお子様限定	2,000

ドリンクセット	+500
ケーキセット (ラベンダーバスクチーズケーキ)	+700
ドリンク & ケーキセット (ラベンダーバスクチーズケーキ)	+1,000

*** ドリンクは下記よりお選びください。

コーヒー2種 ホット／アイス ホットコーヒーはおかわり無料

カフェラテ ホット／アイス

オリジナルハーブティー ホットのみ

パン・ド・ミ

店内で一つずつ丁寧に焼き上げています。焼き上がり直後に急速冷却し、パンの温度が下がった時点で袋詰めを行います。このひと手間が、焼き上がりの風味と、パン本来の旨み・水分をぎゅっと閉じ込める秘訣です。

クリスタルサラダ

シャキシャキとした食感と、透き通るような美しさが特長です。特殊な機械で圧力をかけて水分を野菜の細胞にしっかりと閉じ込めることで、こだわりの味を実現しています。ラベンダードレッシングでお召し上がりください。

おしぼり 高馬 - 布おしぼり -

光沢のある柔らかな手触りが特徴の高級「コマ糸」を使用。触れるたびに心地よさに満たされる、最上級のおしぼりです。

* アレルゲンが気になる方は、スタッフへお尋ねください。

Drink

コーヒー

コーヒー	ホット／アイス 800
下記2種類のコーヒーをどちらもお楽しみいただけます。	
ホットコーヒーはおかわり無料	

カフェラテ	ホット／アイス 900
+100 でミルクをソイミルクに変更できます。	

ハーブティー&ソーダ

オリジナルハーブティー	ホットのみ 900
ラベンダーコーディアルソーダ	900
ミックスハーブコーディアルソーダ	900

果汁

マスカット ベーリー A	1,200
--------------	-------

ノンアルコールカクテル

カレクソ セミトロピック	1,100
カレクソ キューカンバーシトロン	1,100
カレクソ シトラスローズ	1,100

ビール

富士桜高原麦酒	1,400
---------	-------

オリジナルブレンドコーヒー

パプアニューギニア、インドネシア、ペルー産の豆を絶妙にブレンドした、こだわりのコーヒーです。シティローストとミディアムローストを丁寧焙煎し、豊かな香味を引き出しました。ウッドやナッツの風味を基調に、どこか完熟果実を思わせる奥行きのある味わいに仕上げています。“森”をイメージしながら、穏やかで深みのある余韻を大切にいたしました。時間の経過とともに移ろう味わいの変化も、ぜひゆっくりとお楽しみください。

焙煎士 藤井雅彦

期間限定コーヒー:グアテマラ ベニート・ラモス

銘柄名“ベニート・ラモス”は生産者の名前に由来します。グアテマラ産コーヒーをフルシティローストで仕上げ、ほのかな焼きりんごのような酸味と、チョコレートやココア、黒糖を思わせる落ち着いた味わいが特徴。時間帯やシーンを問わず楽しめるバランスのよい一杯です。

長崎珈琲
河口浅間神社参道脇にある自家焙煎店

Wine

グラスワイン

スパークリング

7c (セブンシダースワイナリー) デラウェア スパークリング	グラス 1,980
---------------------------------	-----------

白

フジクレールワイナリー 吟果甲州	グラス 1,850	ハーフグラス 1,040
キスヴィンワイナリー キスヴィン甲州	グラス 1,980	ハーフグラス 1,100

赤

マンズワイン マスカットベリー A パッシ	グラス 1,870	ハーフグラス 1,050
中央葡萄酒 ヤマナシド グレイス	グラス 1,980	ハーフグラス 1,100

ボトルワイン

スパークリング

シャトージュン 限定オリジナル デラウェア スパークリング	8,800
7c (セブンシダースワイナリー) デラウェア スパークリング	11,000
中央葡萄酒 グレイス ブラン・ド・ブラン 2016	48,000

赤

中央葡萄酒 キュヴェ三澤 2019	65,000
-------------------	--------