

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 (河口湖産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 (河口湖産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13:30までおかわり自由となっております。

カフェラテ ホット/アイス

うえのはらハーブガーデン 季節のハーブティー 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、こだわりの味わいを実現しています。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「コーマ糸」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&ココア

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13:30までおかわり自由となっております。

カフェラテ ホット／アイス 900

ベトナム産ココア ホットのみ 650

ハーブティー&ソーダ

うえのはらハーブガーデン 季節のハーブティー ホットのみ 1,200

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に焙煎し、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られています。“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

ベトナム ファインロブスタ・ワイニーナチュラル
「ワイニーナチュラル」という卓越した精製技術により、従来のロブスタ種概念を覆す一杯。ワインやラム酒を思わせる芳醇な香り、まろやかなコク、口当たりの柔らかな甘さが特徴です。その後続くクリアで上質な余韻も、この豆ならではの魅力です。

フューチャーコーヒーファーム

Wine

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

白

フジクレールワイナリー 吟果甲州	7,400
キスヴィンワイナリー キスヴィン甲州	11,000

赤

マンズワイン マスカットベリー A パッシ	9,600
中央葡萄酒 ヤマナシド グレイス	11,500
中央葡萄酒 キュヴェ三澤 2019	65,000