

Expressing Lunch

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

甲州の食材を厳選し、ローストスタイルで提供いたします。

ミックスロースト	5,200
----------	-------

甲州牛のロースト 極めて希少な部位を使用しております。詳細はスタッフよりご案内いたします。 6,200

甲州地どりのロースト 3,600

甲州富士桜ポークのロースト 2,900

すべてのロースト料理には、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。

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

ドリンク対象セットは、下記よりお選びください。

コーヒー2種 (オリジナル/期間限定) ホット/アイス

※ホットコーヒーは 13:30 まで、2 種類をおかわりいただけます。

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

パン・ド・ミに合わせたオリジナルブレンドと、期間限定コーヒーをご用意しております。

※ホットコーヒーは 13:30 まで、2 種類をおかわりいただけます。

※ カフェラテは対象外となります。

カフェラテ ホット/アイス 900

ベトナム産ココア ホット/アイス 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

果汁

マスカット ベーリー A 1,200

calexo® 料理の味を引き立てるノンアルコールカクテル

カレクソ セミトロピック (マンゴーとパイナップルにライムを重ねた、軽やかなトロピカル) 1,100

カレクソ キューカンバーシトロン (キュウリとジンジャーが香る、すっきりとした飲み口) 1,100

カレクソ シトラスローズ (グレープフルーツにほのかなバラが重なる、華やかな味わい) 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。シティローストのブレンドを丁寧に焙煎し、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

マンデリン

インドネシア産マンデリン豆を使用した、深煎り（ダークロースト）のコーヒーです。丁寧に焙煎することで、やわらかな苦みと奥行きのある深いコクを引き出しました。酸味は控えめで、落ち着いた余韻がゆっくりと広がります。お食事にはもちろん、スイーツとも自然に寄り添い、幅広いシーンでお楽しみいただける味わいに仕上げられています。

ジューデンコーヒー

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