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。

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。

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

サラダキッシュロレーヌ	1,800

キッズプレート

プティ・プランス 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

＊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
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 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® 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。日本の四季に合わせて焙煎を調節し、この時期ならではの豊かな香味を引き出しています。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

エチオピア

シダマ ブラ・カラマ・チャルチョ産の豆を使用した、中深煎りのコーヒーです。
ナチュラル精製ならではの華やかなベリーやトロピカルフルーツの香りに、あえて深めに仕上げた焙煎ならではの甘みとコクが加わり、奥行きのある味わいに仕上がりました。
スパイシーな余韻もほのかに感じられ、食後のひとときにも寄り添う一杯です。

オリジンコーヒー