

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・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

* 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

FREE_WiFi

SSID:Expression_FREE_WiFi
パスワード: Expr2025!

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ています。

ジューデンコーヒー