

## menu

### ～ Sweets ～ デザート

季節のタルト	650円
りんごのタルト サクッと焼き上げたパイ生地に甘酸っぱいりんごをあわせたフランス定番のタルト	650円
アルル風チーズケーキ 南フランスのカマルグの塩を使用した ふんわりとしたチーズケーキ	700円
フルーツパフェ (マンゴー・パッションフルーツ・パイナップル) 季節のフルーツのパフェ	800円
リーポールポンチ 5種のフレッシュフルーツと”フキッ”とはじける食感のソーサ玉が入ったポンチ	800円

### ～ Salts ～ 軽食

シェフ特製キッシュ 自家製生地と地元野菜を使ったキッシュ	750円
クロワッサンサンド 2種のサンドイッチ(生ハム&トマト、クリームチーズ&スモークサーモン)	700円

### ～ Vegetables ～ 野菜

テロワールサラダ 1日の野菜が一皿でとれる地元野菜の贅沢なサラダ	700円
野菜のヴァレーテ(パン・オリーブオイル付) 地元と畑で採れた野菜の濃厚なスープ パンと南フランスのオリーブオイルを添えて	850円

### ～ Afternoon tea set ～ アフタヌーンティーセット

Aセット ヴァレーテ+サラダ+アフタヌーンスタンド2段+ドリンク	2500円
Bセット ヴァレーテ+サラダ+アフタヌーンスタンド3段+フルーツポンチ+ドリンク	3500円

～ Drink ～  
お飲物

コーヒー(Hot/ICE)	220円	ビベジ 海老原ファームの フレッシュハーブティー	500円
アイスティー	220円	シャンパン "La Belle"	1000円
紅茶 マルコポーロ(Hot)	220円	ワイン 白・赤	800円
クスマティィー(Hot)	300円	生ビール	700円
岩城島のみかんジュース	280円	アサヒ スーパードライ	
アップルタイザー	250円		
有機ブドウジュース	250円		
烏龍茶	200円		
ミネラルウォーター (ガス入り/ガス無し)	200円		

～ Set menu ～  
セットメニュー

- ◆ スイーツセット 800円  
スイーツ+ドリンク(お好みのタルトorチーズケーキ)
- ◆ ベジセット 1200円  
ウルーテ+サラダ+パン+ドリンク
- ◆ ランチセット 1500円  
ウルーテ+ソルト+ドリンク

※セットメニューのドリンク(上記左側)よりお好みのものをお選びください。

“要予約” モダンフロヴァンス料理のコース料理

3000円 ウルーテ、前菜、メイン(魚or肉)、デザート、コーヒー

5000円 ウルーテ、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー

7000円 ウルーテ、前菜、フォアグラ、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー

その他パーティー等のご予約ができます。  
お気軽にお問合せ下さい。