

980円(税込)

(サラダ・スープ付)

今回もパスタを2種類ご用意しました。

・ **牛肉と菜の花の和風パスタ**

旬の菜の花と、牛ロースを使ったパスタです。  
牛肉を美味しく食べられるように味付けを和風しております。  
菜の花の苦みと風味に牛ロースがよく合います。

・ **バジルパスタ**

オリーブオイルとスイートバジルに寿美令トマトを合わせました。  
お客様の多くのお声で引き続き春も販売いたします。  
アンチエイジングのバジルをお楽しみ下さい。

・ **春のパン格拉タン**

もはや定番となったグラタン。今回は菜の花とたけのこを使っています。  
旬の味を熱々のグラタンでお召し上がり下さい。



880円(税込)

(サラダ・スープ付)

牛肉の和風パスタは  
+100円でバジルパスタに  
変更できます。  
菜の花とバジルの組み合わせ。  
バジル好きにはたまりません。

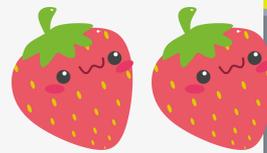
お食事メニューには  
+280円でセットドリンク  
をお付け出来ます。  
メニュー表の中の  マーク  
の付いているドリンクから  
お選びください。



春のパン格拉タン

880円(税込)

今回は春らしく**苺**や**抹茶**を使ったスイーツです。



・ **春の苺パフェ**

季節のパフェに苺のムースと苺を贅沢に使ったパフェです。

・ **チョコ台湾カステラ**

大人気だったボリューム満点の台湾カステラをチョコアレンジ。

・ **抹茶プリン(黒糖添え)**

自家製プリンを新緑溢れる抹茶にアレンジ。黒糖をかけてどうぞ。

・ **苺のムースケーキ**

以前大人気だったヨーグルトムースを苺味にアレンジ。



**春の苺パフェ**

860円(税込)



**チョコ台湾カステラ**

550円(税込)



**抹茶プリン**

550円(税込)



**苺のムースケーキ**

550円(税込)