

春のお食事メニュー

— Spring Lunch Menu —



牛肉と菜の花の アラビアータ 1,300円

菜の花と牛肉を使用して
ピリ辛のアラビアータにしました。
ピリ辛トマトソースと
ニンニクの香りがクセになるパスタです。

牛肉と菜の花の バジルパスタ 1,380円

菜の花と牛肉を使用して
春らしい緑の映えるバジルパスタに
しました。
菜の花の緑と、バジルの緑に
フレッシュトマトの赤が綺麗なパスタです。



春のパングラタン 1,200円

人気のパングラタンを
今回は春仕様に仕上げました。
こんがり焼けたチーズの香りと
ホワイトソースの味いに
春の味覚がプラスされた一品です。



セットドリンク
+プラス¥400



マークのドリンクの中から好きなものをどうぞ。

春の甘味メニュー

Spring Dessert Menu



贅沢フレジエ ¥800

フランスで苺のショートケーキと言えば、このフレジエです。
苺をふんだんに使用した贅沢な一品です。



オレンジシフォンケーキ ¥680

春の陽気の様な明るい
オレンジのシフォンケーキです。
フルーティな香りとオレンジピールで
大人の味わりに仕上げています。



苺のグラスケーキ

¥700

グラスに飾られた
色鮮やかな
ショートケーキです。
満足感をのこしつつ
スプーンで簡単に
食べられるスイーツです。

桃の春パフェ

¥1,300

季節のパフェ、
今回は桃をたっぷり
使用した春らしい
パフェに仕上げています。
パフェ好きな方へどうぞ。



スイーツには
+400円でセットドリンク
を付ける事が出来ます。
👉マークの中から
お好きなドリンクをお選び下さい。



抹茶のパンナコッタ ¥660

甘さを控えたミルクベースに
抹茶の香りとほろ苦さを合わせた
大人向けのデザートです。

Hello
Spring