

# LUNCH COURSE

## *Seasonal Plate*

美膳プレート  
苺の40品目美膳プレート

## *Soup*

季節の農園野菜のポタージュ

## *Pasta*

桜海老の入ったケールジェノバベース

## *Main Dish : Meat or Fish*

国産鶏胸肉の低温ロースト  
柚子の香るヴァンプランソース  
or  
旬魚のソテー 季節野菜の入った焦がしトマトバターソース

## *Dessert*

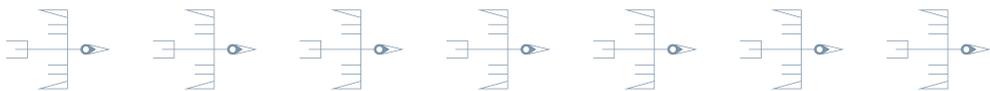
春香る季節のデザート

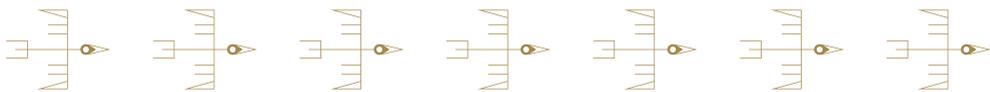
2400

(TAX INCLUDED)

[ 食後カフェ + 250 ]

\* 仕入れによりメニュー内容は変更になる場合があります。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。





# W-MAIN LUNCH COURSE

## *Seasonal Plate*

美膳プレート  
苺の40品目美膳プレート

## *Soup*

季節の農園野菜のポタージュ

## *Pasta*

桜海老の入ったケールジェノベーゼ

## *Fish*

旬魚のソテー 季節野菜の入った焦がしトマトバターソース

## *Meat*

国産鶏胸肉の低温ロースト  
柚子の香るヴァンプランソース

## *Dessert*

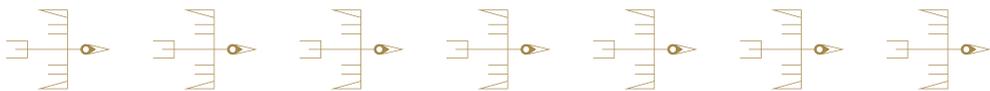
春香る季節のデザート

**2880**

(TAX INCLUDED)

[ 食後カフェ + 250 ]

\* 仕入れによりメニュー内容は変更になる場合があります。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



# Drink List

本日のグラスワイン（スパークリング / 白 / 赤） TODAY'S WINE BY THE GLASS（SPARKLING / WHITE / RED） オーガニック・ビオ・自然派などをご用意しております。	660～
オーガニックサングリア（白 / 赤） ORGANIC SANGRIA（WHITE / RED）	770
プレミアムモルツビール PREMIUM MALTS BEER	660

---

ハイボール WHISKY & SODA	660	ウォッカソーダ VODKA SODA	660	カシスオレンジ CASSIS ORANGE	660
ジントニック GIN & TONIC	660	カンパリオレンジ CAMPARI ORANGE	660	カシスソーダ CASSIS SODA	660

自家製フルーツビネガー & スパークリング HOME-MADE FRUIT VINEGAR & SPARKLING [ バリーベリー or パインジンジャー ]	770
--	-----

自家製フルーツビネガー（ノンアルコール） HOME-MADE FRUIT VINEGAR (NON-ALCOHOLIC) [ バリーベリー or パインジンジャー ]	770
---	-----

クラフトシャンディガフ CRAFT SHANDY GAFF [ 自家製クラフトジンジャエール+ビール ]	800
--	-----

クラフトジンジャーハイボール CRAFT GINGER HIGHBALL [ 自家製クラフトジンジャエール+ウイスキー ]	800
---	-----

# Soft Drink List

自家製レモネード 700  
HOUSEMADE LEMONADE

自家製クラフトコーラ 700  
HOUSEMADE CRAFT COLA

自家製クラフトジンジャエール 700  
HOUSEMADE GINGER ALE

-----  
オーガニックジンジャエール 770  
ORGANIC GINGER ALE

オレンジジュース 550  
ORANGE JUICE

コーラ 550  
COLA

グレープフルーツジュース 550  
GRAPEFRUIT JUICE

ジンジャエール 550  
GINGER ALE

りんごジュース 550  
APPLE JUICE

炭酸水 550  
SODA

-----  
ノンアルコールビール 550  
NON-ALCOHOLIC BEER