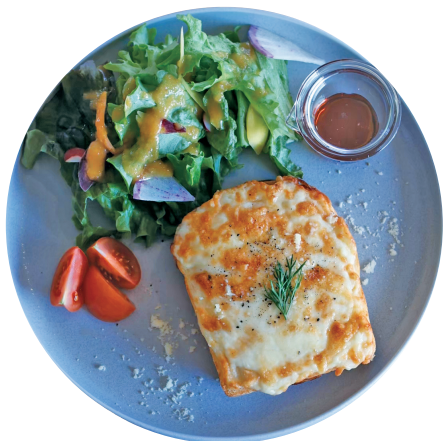


# Morning Menu

9:00～11:00(10:45 L.O.)



## 焼きたてクロックムッシュ 830yen

耳がカリッと焼けた定番クロックムッシュ。  
添えてあるメープルシロップをかけて  
味の変化をお楽しみください。

パン・ド・ミーは国産小麦を、  
ももハムには岡山ブランド豚「ピーチポーク」を使用

たまご

小麦

乳

## バジルの焼きたてサンド 940yen

パン・ド・ミーにチーズやハム、トマト、  
オニオンやマヨネーズ、  
オリジナルのバジルソースを合わせました。  
バジルの爽やかな香りと  
バルサミコの大人な酸味がクセになる一品。

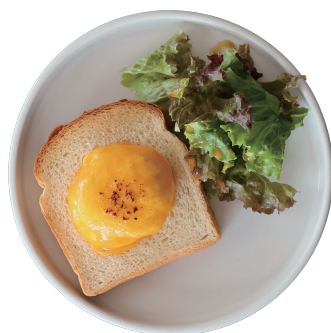


たまご

小麦

乳

単品ドリンクに +260yen でミニモーニングをお付けできます



## 卵のオープンサンド +260yen

パン・ド・ミーに、定番の卵サンドの具材と  
チェダーチーズを乗せて香ばしく炙った一品。  
朝食にぴったりの小さめサイズで、  
軽やかに楽しめるミニモーニングが誕生しました。

たまご

小麦

乳

# Lunch Menu

11:00～14:00



フレッシュサラダ  
人参ドレッシングがけ

焼野菜

十五穀米

鶏もものロースト  
ポルチーニとマルサラ酒のソース

生ハムとりんご  
新玉ねぎのエスプーマ

海老と菜の花・筍のマリネ  
ラビゴットソースがけ

サーモンときのこのクロケット  
ディジョンマスタードソースをつけて

## amaca プレート 【30食限定】

1,580 yen

自家製スープ付

季節の恵みを贅沢に味わう、彩り豊かなワンプレート。

ポルチーニ香るジューシーな鶏のローストをメインに、生ハムとりんごの甘み

新玉ねぎのエスプーマのまろやかさが広がる前菜、春を感じるマリネや

サクッと香ばしいクロケットまで、旬の味覚を詰め込みました。

専属シェフが心を込めて丁寧に仕上げた一皿を、ぜひご堪能ください。

※お米は岡山県産ブランド米「朝日米」を使用しています

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]  
ダージリンティー [Hot / Ice]  
りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]  
濃厚な赤ぶどうジュース  
上品な白ぶどうジュース

たまご

乳

えび

小麦

表示価格は全て税込表示となっております



# Lunch Menu

11:00～14:00



## IPPINランチ

1,580 yen

自家製スープ付

今月の一品は、豚肩肉のソテー～ラクレットチーズがけ～です。  
香ばしく焼き上げた豚肩肉に、にんにくや玉ねぎの風味を効かせた自家製ソースを合わせました。  
添えたのは、馬鈴薯・ノーザンルビー・シャドークインの3種の上質なじゃがいも。  
仕上げにはラクレットチーズをかけて。ぜひ、温かいうちにお楽しみください。

※ライスは十五穀米となります

※お米は岡山県産ブランド米「朝日米」を使用しています

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]

ダージリンティー [Hot / Ice]

りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]

濃厚な赤ぶどうジュース

上品な白ぶどうジュース

乳

表示価格は全て税込表示となっております

# Lunch Menu

11:00~14:00



ホワイトボロネーゼ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

濃厚なボロネーゼを、クリーミーなホワイトソース仕立てに。  
牛ミンチと玉ねぎ、セロリの旨み加わり、豊かな味わいが広がります。  
仕上げにパルメザンチーズをかけて。  
黒胡椒のアクセントが味を引き締める、大人のための贅沢パスタです。  
※麺は富士麵ざ工房の「キタツラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen

ブッラータとガーリックのトマトパスタ

自家製スープ・サラダ付

1,350yen

香ばしいガーリックチップと、とろけるような  
ブッラータチーズをたっぷり使ったトマトパスタ。  
仕上げにジェノベーゼソースとパルメザンチーズをかけた、  
シンプルで美しい一皿。

※麺は富士麵ざ工房の「キタツラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

ナッツ

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen



セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]

ダージリンティー [Hot / Ice]

りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]

濃厚な赤ぶどうジュース

上品な白ぶどうジュース

# Lunch Menu

11:00～14:00



## 挽き肉とマッシュポテトのグラタン

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

じっくり煮込んだミートソースに、なめらかなマッシュポテトを重ね、シュレッドチーズを乗せて香ばしく焼き上げた挽肉とポテトのグラタン。フランスの家庭料理“アッシ・パルマンティエ”を再現した、心も身体も温まる一皿。香ばしく焼き上げたバゲットと共に楽しみください。

※バゲット2切れ、オリーブオイルとバルサミコ酢が添えてあります

追加でバゲット(1切れ)をオーダーすることができます

+30yen

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]

ダージリンティー [Hot / Ice]

りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]

濃厚な赤ぶどうジュース

上品な白ぶどうジュース

乳

表示価格は全て税込表示となっております



# Cafe Menu

14:00～18:00(17:00 L.O.)

※こちらは単品メニューとなり、サラダやスープは付きません



## ホワイトボロネーゼ

1,280yen

濃厚なボロネーゼを、クリーミーなホワイトソース仕立てに。  
牛ミンチと玉ねぎ、セロリの旨み加わり、豊かな味わいが広がります。  
仕上げにパルメザンチーズをかけて。  
黒胡椒のアクセントが味を引き締める、大人のための贅沢パスタです。  
※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen

## ブッラータとガーリックのトマトパスタ

1,280yen

香ばしいガーリックチップと、とろけるような  
ブッラータチーズをたっぷり使ったトマトパスタ。  
仕上げにジェノベーゼソースとパルメザンチーズを  
かけた、シンプルで美しい一皿。

※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

ナッツ

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen

