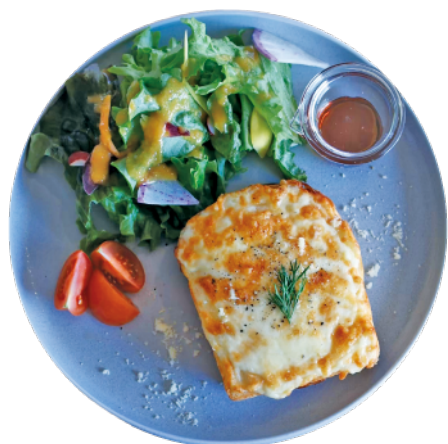


# Morning Menu

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です。

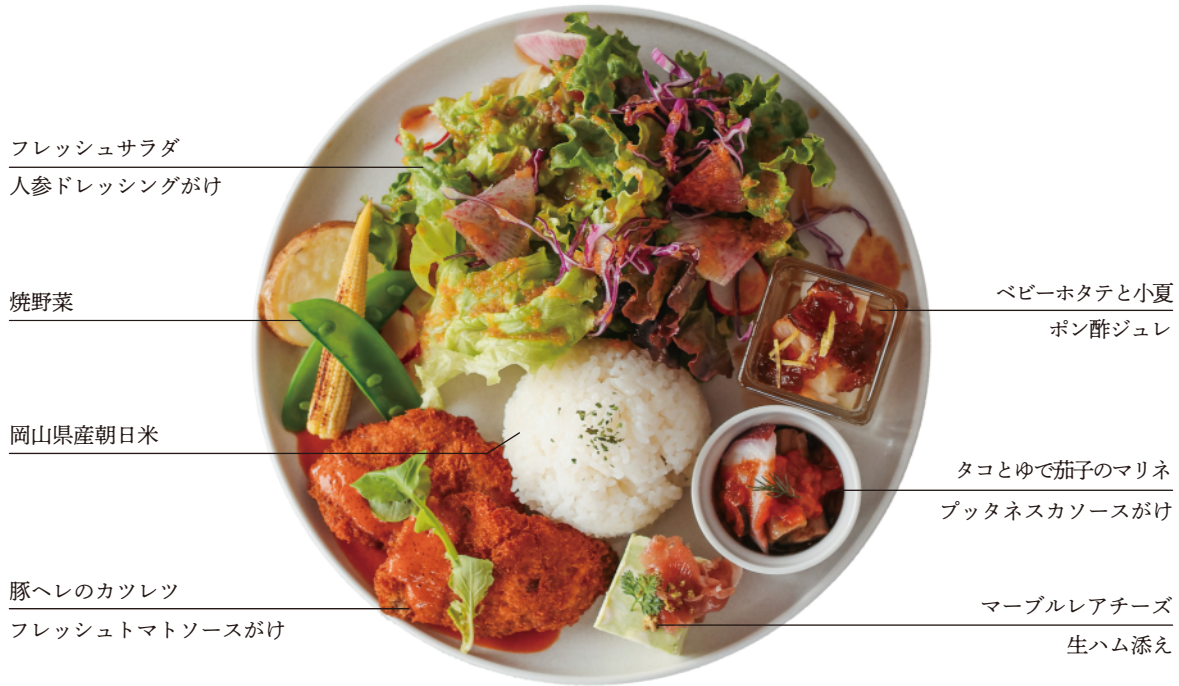
たまご

小麦

乳

# Lunch Menu

11:00～14:00



## 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。

フレッシュトマトソースが爽やかに香る やわらかな豚へレのカツレツをメインに  
小夏とベビーホタテの前菜や、茄子とタコのマリネ、マーブルレアチーズと生ハムの  
組み合わせなど、まるでコース料理のような多彩な味わいをぎゅっと詰め込みました。  
専属シェフが丁寧に仕上げた初夏のひと皿、心ゆくまでお楽しみください。

※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

ナッツ

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・サラダ・ライス付

今回の一品は、鶏もものソテー～粒マスタードのソースがけ～です。  
皮目をパリッと香ばしく焼き上げた鶏もも肉に、コクのある粒マスタードソースとキャベツの甘みを生かしたやさしいブルーテソースを合わせました。  
サクッと揚げたごぼうのフリットが香ばしさと食感のアクセントに。  
素材の持ち味を大切に仕上げた丁寧な一皿をどうぞ堪能ください。  
※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

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



自家製パンチェッタと春キャベツのジャポネーゼ  
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

自家製パンチェッタの旨みに、やわらかなキャベツの甘みを重ねて。みりんや醤油、生姜、ねぎの風味を効かせた香味ソースで、和の味わいに仕上げました。仕上げにはふわりと花鰹を添えて。お皿の端の柚子胡椒で、味の変化もお楽しみいただけます。

※麺は富士麵ず工場の「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

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



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



## バジルチキンのグラタン

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

トマトソースをまとったペンネに、香ばしく焼き上げた鶏肉とフレッシュバジル、  
こんがりとろけたチーズが絶妙に溶け合います。

食材の重なりが生み出す奥行きある味わいをどうぞゆっくりお楽しみください。

※バゲット2切れ、オリーブオイルとバルサミコ酢を添えてご提供いたします

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

小麦

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



## 自家製パンチェッタと春キャベツのジャポネーゼ 1,280yen

自家製パンチェッタの旨みに、やわらかなキャベツの甘みを重ねて。みりんや醤油、生姜、ねぎの風味を効かせた香味ソースで、和の味わいに仕上げました。仕上げにはふわりと花鰹を添えて。お皿の端の柚子胡椒で、味の変化もお楽しみいただけます。

※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

