

# 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

## Special Menu

### 自家製スープのパイ包み 870yen

ホタテの旨みを閉じ込めたクラムチャウダーを  
香ばしく焼き上げたパイ生地で包みました。  
スープが主役の贅沢なひと皿が、  
朝のはじまりを優しく満たしてくれます。  
冬の朝にぴったりの、期間限定の温もりをどうぞ。

小麦

乳



期間  
限定

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



フレッシュサラダ  
人参ドレッシングがけ

焼野菜

岡山県産朝日米

豚肩ロースのロースト  
クリームソースがけ

えびのカダイフ揚げ  
自家製タルタルソース

カボチャグラタン

サーモングリルのマリネ

## amacaプレート【数量限定】 1,580 yen

自家製スープ付

凜と澄んだ冬の空気を感じる、季節の恵みを集めたワンプレート。  
繊細なカダイフをまといせ軽やかに揚げた海老フライをはじめ、  
甘みが深まる冬かぼちゃのグラタンや、香ばしく旨みを閉じ込めたグリルサーモンのマリネなど。  
じっくりと火入れした豚肩ロースのローストには、柚子胡椒を別添えでご用意しました。  
専属シェフが一品一品丁寧に仕上げた、寒い季節に寄り添う一皿です。

Add-ons

ライスを大盛り(約 1.5 倍の量)にすることができます

+ 200yen

### SET DRINK

+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

たまご

えび

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

今回の一品は、骨付き鶏もものコンフィ〜人参バニエットソース添え〜です。  
見た目にも食べ応えのある存在感が魅力の骨付き鶏もも肉を低温でじっくりと火入れし、  
人参の自然な甘みを生かした自家製バニエットソースを添えました。  
火入れの見極めや全体の調和など、随所にシェフの繊細な技術が光る一皿です。

※お米は岡山県産ブランド米「朝日米」を使用しています

Add-ons

ライスを大盛り(約1.5 倍の量)にすることができます +200yen

### SET DRINK

+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



イトヨリのスモークと春菊のオイルパスタ  
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

香り豊かにスモークした高級魚 イトヨリを、  
オイルソースに絡めて仕上げました。

スモークの余韻に 春菊が重なり、  
香りを楽しめる、大人な味わいの一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

鶏せせりとキノコのクリームパスタ  
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

香ばしくソテーした鶏せせりと、  
旨みと食感を存分に引き出したキノコを  
なめらかなクリームソースに絡めて仕上げました。  
素材の持ち味を最大限に楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen



## SET DRINK

+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

# 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



## イトヨリのスモークと春菊のオイルパスタ 1,280yen

香り豊かにスモークした高級魚 イトヨリを、  
オイルソースに絡めて仕上げました。

スモークの余韻に 春菊が重なり、  
香りを楽しめる、大人な味わいの一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

## 鶏せせりとキノコのクリームパスタ 1,280yen

香ばしくソテーした鶏せせりと、  
旨みと食感を存分に引き出したキノコを  
なめらかなクリームソースに絡めて仕上げました。  
素材の持ち味を最大限に楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳



Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen