

# 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

ボロネーゼトースト 740yen

じっくりと煮込んだボロネーゼに  
モッツアレラチーズと卵を乗せて焼き上げました。  
卵をくずすと、ソースと溶け合うまろやかなコク。  
別添えの蜂蜜を加えることで、味の変化をお楽しみ  
いただけます。豊かな朝に、ゆったりと味わってい  
ただきたい期間限定の一皿です。

乳

たまご

小麦



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



amacaプレート【数量限定】 1,580 yen

自家製スープ付

やわらかな春の気配を感じる、季節の恵みを集めたワンプレート。  
新玉ねぎの甘みを引き出した豚肩ロースのリエットをはじめ、  
サクッとした新じゃがいもと生ハムの重ね揚げなど、春ならではの素材を集めました。  
主菜には、香ばしく焼き上げた鶏もものローストをシャスールソースと共に。  
専属シェフが一つひとつ丁寧に仕立てた、春の訪れを感じる一皿です。

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

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、カサゴのブレゼ〜新玉ねぎと白ワインのソース〜です。

春の海の恵みである「カサゴ」を丁寧にブレゼ。火入れを見極め、身はふっくらと仕上げました。

甘みを増した新玉ねぎのソースに、プロ御用達の洋酒ノイリープラットの繊細な香りを重ねて。

シンプルな構成だからこそ際立つ、シェフの技が光る一皿です。

※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

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



春鱈とアンチョビのトマトパスタ  
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

春鱈にアンチョビの旨みとトマトの酸味を重ね、  
軽やかなソースに絡めて仕上げました。  
松の実やレーズン、香ばしいパン粉がアクセントに。  
奥行きのある味わいを楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」を使用しています

たまご

小麦

ナッツ

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

鶏肉と新ごぼうのラグーパスタ  
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

鶏肉と春らしい新ごぼうを白ワイン仕立ての  
ラグーソースで丁寧に煮込みました。  
仕上げのパルメザンチーズが旨みを重ねる、  
深みのある一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」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



## 春鱈とアンチョビのトマトパスタ 1,280yen

春鱈にアンチョビの旨みとトマトの酸味を重ね、  
軽やかなソースに絡めて仕上げました。  
松の実やレーズン、香ばしいパン粉がアクセントに。  
奥行きのある味わいを楽しめる一皿です。

※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

ナッツ

*Add-ons*

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

## 鶏肉と新ごぼうのラグーパスタ 1,280yen

鶏肉と春らしい新ごぼうを白ワイン仕立ての  
ラグーソースで丁寧に煮込みました。  
仕上げのパルメザンチーズが旨みを重ねる、  
深みのある一皿です。

※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



*Add-ons*

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen