

9-10月 Morning Menu

9:00～11:00(10:45 L.O.)



焼きたてクロックムッシュ 830 yen

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

海老とアボカドのオープンサンド 1,180yen

香ばしく焼き上げたパン・ド・ミーに、
海老とアボカド、トマトを合わせた
期間限定のオープンサンドです。
ベシャメルソースとチーズのkokoroに、
レモンを効かせた爽やかなソースを合わせて。

たまご

乳

小麦

えび



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

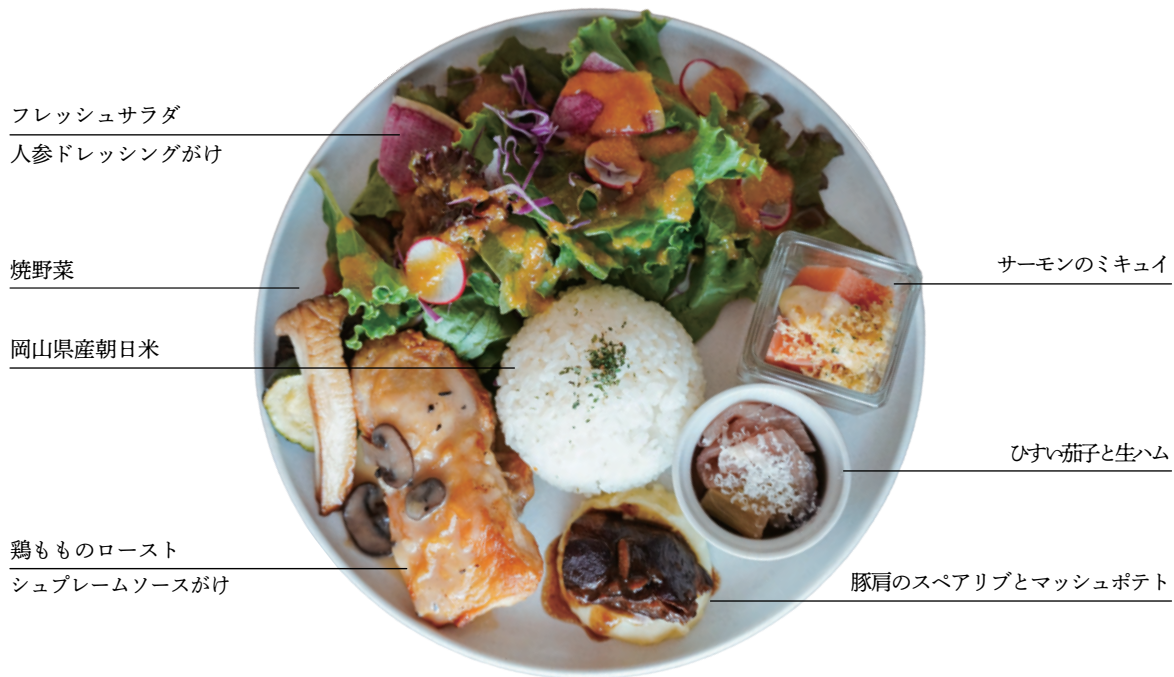
小麦

乳

表示価格は全て税込表示となっております

9-10月 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

秋の味わいを一皿に彩った、amaca プレート。

しっとりと仕上げたサーモンのミキューイに、ひすい茄子と生ハムを合わせ、
旨み豊かな豚肩のスペアリブには、なめらかなマッシュポテトを添えました。

主菜には、香ばしく焼き上げた鶏もも肉に、まろやかなシュブレーンソースを合わせて。

専属シェフが丁寧に仕上げた、秋の味わいを楽しむ一皿です。

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

水出しコーヒー 夏季限定
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

小麦

乳

りんご

表示価格は全て税込表示となっております

9-10月 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です。
じっくりと火を入れることで、しっとりとした柔らかな食感に仕上げました。
香ばしく焼き上げた鶏肉に、芳醇なバルサミコ酢の酸味を合わせて。
旨みが広がる、秋に楽しみたい一品です。
※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

水出しコーヒー 夏季限定
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

9-10月 Lunch Menu

11:00～14:00



鮭ときのこのレモンオイルパスタ

自家製スープ・サラダ付 1,350yen

秋香る、鮭ときのこの風味豊かなオイルパスタ。
素材の旨みを引き出したコクのある味わいに、
レモンの爽やかな香りと、仕上げの豆苗を添えて。
鮭ときのこの豊かな風味を楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

たまご

えび

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

海老のトマトクリームパスタ

自家製スープ・サラダ付 1,350yen

プリっと大ぶりの海老を贅沢に使ったクリームパスタ。
まろやかなトマトソースに海老の旨みが重なり、
生クリームのコクがやさしく広がります。
海老の豊かな味わいを楽しめる、満足感のある一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

乳

たまご

えび



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

水出しコーヒー 夏季限定
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

9-10月 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



鮭ときのこのレモンオイルパスタ 1,280yen

秋香る、鮭ときのこの風味豊かなオイルパスタ。
素材の旨みを引き出したコクのある味わいに、
レモンの爽やかな香りと、仕上げの豆苗を添えて。
鮭ときのこの豊かな風味を楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

海老のトマトクリームパスタ 1,280yen

プリっと大ぶりの海老を贅沢に使ったクリームパスタ。
まろやかなソースに海老の旨みが重なり、
生クリームのコクがやさしく広がります。
海老の豊かな味わいを楽しめる、満足感のある一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

乳

たまご

えび



Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

Dinner Menu

毎週土曜日は夜限定メニューをお楽しみいただけます
17:30～22:00(FOOD21:00L.O./DESSERT&DRINK21:30L.O.)



骨付き鶏もものスパイスコンフィ 1,200yen

骨付き鶏もも肉をじっくりと火入れした
スパイスコンフィ。



カルテットプレート 1,520yen

とうもろこしのブランマンジェやエビのマリネなど
彩り豊かな前菜に加え、和牛サーロインの炙りと
国産牛フィレの鉄板焼をご用意しております。



ビストロバーガー 1,400yen

ジューシーなハンバーグを主役にした特製バーガー。



本日のパスタ 1,450yen

各週で変わる「本日のパスタ」。

SIDE MENU 一緒にどうぞ

自家製フォカッチャ 200yen



専属シェフがつくるフォカッチャ

ミニサラダ 200yen



特製人参ドレッシングをかけたサラダ

ライス 250yen

ライス(大盛) 400yen

※お米は岡山県産ブランド米
「朝日米」を使用しています

表示価格は全て税込表示となっております