

## PARFAIT

---

苺と大豆のパルフェ (VG/GF)	1430
フォレノワールパルフェ (VG) 小麦	1430



## CREPE

---

オレンジのクレープシュゼット (VG) 小麦	1650
------------------------	------



## DESSERT

---

金柑のコンポート ミルフィーユ仕立て (VG) 小麦	990
タルトタタン (VG/GF)	990
3種のベリーティラミス (VG/GF)	990
スパイスとラムレーズンのチーズケーキ (GF) 乳	990

## A LA CARTE



炙り豆乳チーズ (VG/GF)	660
ピクルス (VG/GF)	660
オリーブ盛り合わせ (VG/GF)	660
ドライフルーツ&素焼きナッツの盛り合わせ (VG/GF) くるみ	660
ハードチーズ盛り合わせ (GF) 乳	858
ヴィーガンハムカツ (VG) 小麦	1078
ポテトフライ (VG/GF)	1078
ピリ辛スパイスポテトフライ (VG/GF)	1078
黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG/GF)	1320
本日の野菜のデリ サラダ仕立て	1320
アペリティーヴォプレート 本日の前菜盛り合わせ+ビールorスパークリングワインorシードル	2750
パケット (VG) 小麦	330

## TEA TIME MEAL

ベジミートタコライス (VG/GF) T 1980

ベジミートと野菜で仕上げたタコソースをご飯にたっぷりとかけ、アボカドや新鮮なお野菜を添えた食べ応えのある1品です。食感のよいお豆のパパドチップスと一緒ににお楽しみください。



冬野菜とレンズ豆のシチュー &ライス (VG/GF) 2200

香味野菜とレンズ豆の出汁の効いた身体に染み渡るシチューをベースに、冬に美味しい野菜をローストして添えています。ジャガイモと一緒にローストしたオレンジが味のアクセントになります。



ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) T 1980

“メランジェ”とは「混ぜる」という意味のフランス語。たっぷりの新鮮なケールと、様々なデリと一緒に楽しめるボリューム満点のサラダプレートです。

