

## PARFAIT

- 柑橘と杏仁のパルフェ (VG) 小麦 1430  
 抹茶とベリーのパルフェ (VG/GF) 1430



## CREPE

- 杏子のクレープシュゼット (VG) 小麦 1650  
 ペアリングワイン (ラガスカ オレンジ) 1320



VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー  
 ※表示価格は全て税込です。



## DESSERT

- 林檎コンポートとレモンカード ミルフィーユ仕立て (VG) 小麦 990  
 コーヒー香るショコラテリーヌ 季節のソース (VG/GF) 990  
 3種のベリーティラミス (VG/GF) 990  
 胡麻のチーズケーキ (GF) 乳 990

VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー  
 ※表示価格は全て税込です。

## A LA CARTE



炙り豆乳チーズ (VG/GF)	660
ドライフルーツ&素焼きナッツの盛り合わせ (VG/GF) <small>くるみ</small>	660
ピクルスとオリーブの盛り合わせ (VG/GF)	780
ハードチーズ盛り合わせ (GF) <small>乳</small>	858
赤キャベツとオレンジのマリネ (VG/GF)	880
ヴィーガンハムカツ (VG) <small>小麦</small>	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
豆乳ブランマンジェとトマトのカプレーゼ (VG/GF)	1320
黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG/GF)	1320
菜の花と新じゃがのタルタル (VG/GF)	1320
本日のサラダ (VG/GF)	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白・赤ワイン	2750
バケット (VG) <small>小麦</small>	330

## TEA TIME MEAL

### ベジミートタコライス (VG/GF) T 2200

ベジミートと野菜で仕上げたタコス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楽しみください。



### 美活ビビンバ (VG/GF) T 2200

美容に効果のある野菜や大豆ミートをビビンバ風に仕上げ、満足感がありながら、体の中から美しくなる一皿です。



### ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) T 2200

“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、様々なデリを一緒に楽しめるボリューム満点のサラダプレートです。



T: テイクアウト可 / VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー  
※表示価格は全て税込です。