PARFAIT

洋梨とベリーのパルフェ (VG／GF) 胡桃 1650

秋の味覚とモンブランのパルフェ (VG／GF) 1650

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

キャロットケーキ 白あんフロスティング (VG) 小麦 990

ソイレアチーズケーキ 葡萄のソース (VG／GF) 990

焼き林檎 タタン風 (VG／GF) 胡桃 1100

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

おすすめ 季節のフルーツと豆乳ブランマンジェのカプレーゼ仕立て (VG／GF) 1650

おすすめ 東京野菜のエチュベ トマトソースと (VG／GF) 1980

おすすめ そばがき 茸クリームソース (VG／GF) 蕎麦 1430

アペリティーボプレート (VG) 小麦 2750
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

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) 胡桃 660

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) 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

本日のサラダ (VG／GF) 1430

自家製豆腐のすじ青のりフリット (VG／GF) 1430

黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG／GF) 1650

バゲット (VG) 小麦 330

TEA TIME MEAL

ヴィーガンヌードル (VG) 小麦 2200

昆布、きのこ、野菜ベースの出汁で上品ながらしっかり旨味のある醤油味のスープに仕立てています。
橋爪製麺直送の麺を使用しています。

ベジミートタコライス (VG／GF) Ⓣ 2200

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ご一緒にお楽しみください。

ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG／GF) Ⓣ 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。

Ⓣ：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。