

Menu



ベーコンとほうれん草のエッグベネディクト

eggs benedict with bacon & spinach

ふわふわのマフィンにベーコン、ほうれん草、ポーチドエッグにオランダーズソースをかけた定番のエッグベネディクト。

¥700



タスマニアサーモンとアボカドのオープンサンド

salmon & avocado open sandwich

スモークサーモン、アボカド、トマトのサラダオープンサンド。

¥600



スペシャルアサイーボウル

acai bowl

フルーツ盛り沢山の豪華なアサイーボウル。
ハチミツと白ワインのジュレと一緒に召し上がってください。

¥1,200



豊西牛のボロネーゼ 温泉卵添え

bolognese

北海道産の豊西牛を使った贅沢なボロネーゼ。

¥1,400



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

コシのある太めの蕎麦にバジルソースをからめました。
銘柄豚『加藤ポーク』を使った冷しゃぶと一緒にどうぞ。
添えてあるソースはシードルやガーリックを入れた香り豊かな麺つゆ。少しずつかけて召し上がってください。

¥1,100



本日のスープ today's soup

¥500



生ハム raw ham

¥600



フライドポテト french fries

¥500

ワカモレソース



チーズ2種盛り合わせ assorted cheese

¥700



somers ポップコーン popcon

¥500

トマトケチャップフレーバー

全て税込み価格で表記しております。
仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。
また、アレルギー対応は対応できない場合もございます。ご了承ください。

sweets

Vent Agreeable

大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴェンアグレアーブル』

名店で修行し、某有名雑誌にも取り上げられた安藤シェフの作る、見た目にも楽しく、美しいスイーツをご賞味ください。



ミゼラブル

miserable ¥800

フランスの高級バターとグラントセル、ラムレーズンを使った贅沢なバターケーキ。スタッフの一品です！

アルコール 弱

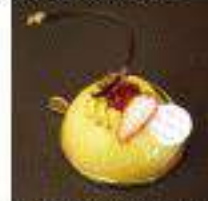


フロマージュルージュ

fromage rouge ¥880

タイバリーのムースとチーズのムースのハーモニーが素晴らしいバランスのとれたケーキ。下のサブレットと一緒にどうぞ。

アルコール 不使用



プランタン

printemps ¥880

ピスタチオのムースと苺のコンポート、グレープフルーツのムースを合わせた季節限定のケーキ。

アルコール 微量

Cake



アップルタルト

apple tart ¥700

リンゴをふんだんに使ったアップルタルト。

アルコール 不使用



レモンメレンゲのタルト

lemon meringue tart ¥700

レモン風味のメレンゲが乗った濃厚なタルトケーキ。

アルコール 不使用



ティラミス

tiramisu ¥700

本場イタリアから届いた、本格的なティラミス。

アルコール 使用

Crepe



リンゴのキャラメリゼガレット

apple compote galette ¥900

りんごのキャラメリゼをそば粉のガレットに合わせたほろ苦い大人のデザートガレット。

Pudding



プリンアラモード

pudding a la mode

¥1,200

こだわりの『シンドレ卵』を使った、昔ながらの固めのプリンにフルーツやバニラアイスを使った贅沢な一皿。



自家製濃厚プリン

smooth pudding

¥600

シンドレ卵を使った濃厚なプリン。

Ice



ソフトクリーム

soft cream

各 ¥600

(北海道バニラ・季節のソフト・ミックス)



ラルゴ DE アフォガード

affogato

¥700

当店自慢のラルゴのエスプレッソをバニラアイスにかけてお召し上がりください。

Parfait



チョコレートパフェ

chocolate parfait

¥1,200

チョコレートケーキやコーヒーゼリーが入った、ビターな大人のチョコレートパフェ。



季節のフルーツパフェ

seasonal parfait

¥1,300

その日のおすすめのフルーツを使った贅沢なパフェ。