

MENU



こだわりのホットドック

hot dog

¥700

香ばしく焼いたパンにピクルスや赤キャベツのラベなどを入れたこだわりのホットドック。
そのままガブっとお召し上がりください。



サーモンとアボカドのオープンサンド

salmon & avocado open sandwich

¥600

自家製のサーモンマリネとアボカド、トマトのサラダオープンサンド。



アサイーボウル

acai bowl

¥1,200

フルーツ盛りだくさん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りください。



豊西牛のボロネーゼ

bolognese

¥1,400

北海道産の豊西牛を使った贅沢なボロネーゼ。



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

¥1,200

コシのある太めの蕎麦にバジルソースを絡めました。
銘柄豚『加藤ポーク』を使った冷しゃぶと一緒にどうぞ。
ソースはシードルやガーリックを入れた、香り豊かな麵つゆを少しずつつけて召し上がりください。



本日のスープ

today's soup

¥500



生ハム

row ham

¥500



フライドポテト

french fries

¥500



チーズ2種盛り合わせ

assorted cheese

¥700



somers ポップコーン

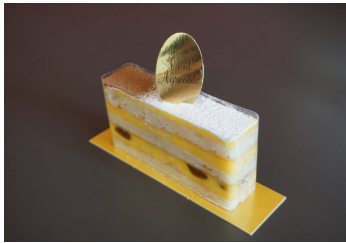
popcon

¥500

全て税込み価格で表記しております。
アレルギー対応できない場合もございますので、ご了承ください。
また、同一の厨房、器具での調理や、同一の揚げ油を使用しておりますので、
微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。
提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、
予めご留意くださいますようお願い申し上げます。

Sweet Vent Agreeable

大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴァンアグレアーブル』。
各店で修業し、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ゲランドセル、
ラムレーズンを使った贅沢な
バターケーキ。
スタッフの一押しです！
アルコール 弱



シャンティショコラバナヌ

chantilly chocolate banane ¥880

チョコレートのカスタードやキャラメル生クリーム
などを使い、バナナをサンドしたクラシックな
チョコレートケーキ。
アルコール 不使用



ロワイヤル

royal ¥880

紅茶の生地、チョコレートのクリームと紅茶のプリュレ。
濃厚なミルクティのような味わいのムースケーキ。
アルコール 不使用

Cake



森のフルーツタルト

berry fruits tart ¥700

ブルーベリーやラズベリーがふんだんに
乗ったタルトケーキ。
アルコール 不使用



リコッタと洋ナシのケーキ

rikotta & pear cake ¥700

ヘーゼルナッツのビスケットに
リコッタチーズのムースに洋ナシが入ったケーキ。
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

リンゴ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。

¥900

Pudding



プリンアラモード

pudding a la mode

こだわりの『シンデレ卵』を使用した、
昔ながらの固めプリンにフルーツや
バニラアイスを合わせた贅沢な一皿。

¥1,200



自家製濃厚プリン

pudding

シンデレ卵を使用した濃厚なプリン。

¥600

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)

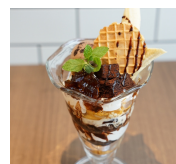


ラルゴDEアフォガード

affogato

¥700

当店自慢のLargo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。



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

その日のオススメのフルーツを使った贅沢なパフェ。