MENU



こだわりのホットドック \\ \begin{equation} \text{\text{\$\frac{1}{2}}} \\ \t

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

¥550 (稅込¥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

¥1,100(稅込¥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お召し上がりください。



豊西牛のボロネーゼ

¥1,280(稅込¥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

¥1.100(稅込¥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かけてお召し上がりください。



本日のスープ

today's soup

¥460(稅込¥500)



生ハム raw ham

¥460 (稅込¥500)



フライドポテト

french fries

¥460(稅込¥500)



チーズ2種盛り合わせ

assorted cheese

¥640(稅込¥700)

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をしておりますので,微量のアレルゲン物質が混入する可能性がございます。 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。