

# Menu



## りんごのキャラメリゼと生ハムのオープンサンド

caramelized apple & raw ham open sandwich

今が旬のりんごをキャラメリゼにして生ハムと合わせた贅沢なオープンサンド。

¥700



## スモーク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パジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

コシのある太めの蕎麦にパ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調味汁。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



## 3種パン

choice bread

¥600



## チーズ2種盛り合わせ

assorted cheese

¥700



## フライドポテト

french fries

ワカモノソース

¥500



## ソパップス&チリコンカン

galette chips & chirikonkan

¥500



## somers ポップコーン

popcon

トマトケチャップフレーバー

¥500

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がございますので、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』

各店で修行し、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



**和栗のモンブラン**  
montblanc ¥900

チョコレートコーティングされたサブレに、渋皮栗を1粒まるごと生クリームと和栗のクリームで包みこんだ贅沢なモンブラン。  
アルコール 不使用



**タルトシャインマスカット**  
shine muscat tart ¥900

シャインマスカットと自家製のカスタードクリームを使った贅沢なタルト。今の時期しか食べられない季節スイーツです。  
アルコール 弱

## Cake



**アマレットケーキ**  
amaretto cake ¥700

イタリアの伝統的なビスケット「アマレット」を使ったアーモンドの風味豊かなタルト。  
アルコール 不使用



**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



**チョコと洋ナシのケーキ**  
chocolate & pear cake ¥700

しっとりとしたチョコレートに、ゴロっとした洋ナシがいいアクセントに。  
アルコール 不使用



**キャロットケーキ**  
carrot cake ¥700

人参やナッツ、スパイスなどが入った自家製のキャロットケーキ。  
アルコール 不使用

## 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、昔ながらの始めのプリンにフルーツやバニラアイスを合わせた贅沢な一品。

## Crepe



**りんご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。



**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)

## 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。



**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。



**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。