

MEAL

お食事プレート



サラダ Slow Farm のいちごで作ったドレッシングでいちごの甘酸っぱさを楽しむサラダ。
Slow Farm の朝採れの茹でトウモロコシ・きゅうり・とまと。

アレルギー：ドレッシングにはちみつを使用

キッシュ とうもろこしのキッシュ
Slow Farm で育てた旬のとうもろこしとベーコンをたっぷり。
仕上げに、とうもろこしと醤油ソースをバーナーであぶり、焼きとうもろこし風味に。
サクサク生地と野菜と卵の優しい素朴な味わい。

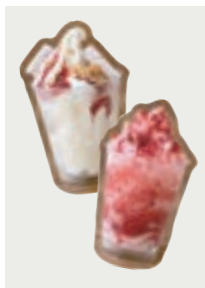
アレルギー：小麦 卵 牛乳

スープ 完熟とまとのガスパチョ
SlowFarmで採れた完熟とまと・きゅうり・玉ねぎを使用した優しい味わいの冷製スープ。

+

SWEETS

食べ放題スイーツ



完熟いちごのソフトクリーム

いちごパウダーを混ぜたメレンゲ、
完熟いちごソースのソフトクリーム。

アレルギー：小麦 卵 牛乳 (アーモンド)

完熟いちごのかき氷

レモンゼリーに果汁100%のいちご
の氷。濃厚ないちごソースと、-40
度の瞬間冷凍いちごをトッピング



プチタルト

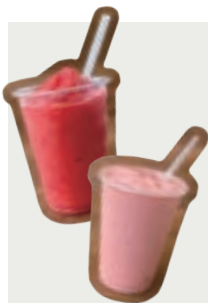
サクサクタルトにカスタード
クリーム。コクのある生クリ
ームとコンポートした桃をト
ッピング。

アレルギー：小麦 卵 牛乳 (アーモンド)



桃のゼリー

芳醇な桃を一晩かけてゆっ
くりと抽出したシロップと、爽
やかなレモンミントシロップ
の2種類のゼリー。



完熟いちごのスムージー

果汁100%のいちごシロップと
瞬間冷凍をしいちごを約30
粒分ジュースにかけ作った
スムージー。

いちごミルクシェイク

自家製のいちごとコンポートシ
ロップをミルクと合わせ、さっ
ぱりとしたミルクシェイクに仕上
げました。

アレルギー：小麦



ガトーショコラ (ハーフサイズ)

2種類のチョコレートに完熟
いちごパウダーを練り込み
低温でじっくり焼き上げまし
た。いちごクリームをトピン
グ。通常の半分のサイズです。

アレルギー：小麦 卵 牛乳



黒川卵のプリン

新鮮な黒川産卵の
口当たり滑らかなプリン。

アレルギー：小麦 卵



カップスイーツ

芳醇な桃とコクのある生クリ
ームが特徴。食べやすいカッ
プショートケーキにしました。
季節によってフルーツが変わります

アレルギー：小麦 卵 牛乳



チーズケーキ (ハーフサイズ)

滑らかでコクのあるチーズ
ケーキに生クリームと旬の桃
をトッピング。通常の半分の
サイズです。

アレルギー：小麦 卵 牛乳



3日かけて作る いちごのフィナンシェ

3日かけて作る いちごのマドレーヌ

アレルギー：小麦 卵 牛乳 (アーモンド)
(どちらも)

Drink Menu

(飲み放題+300円)

Hot coffee / Ice coffee / カフェオレ / Hot tea (Earl Grey or Mint) / Ice tea / Milk
*フリードリンクとしてお水とお茶のご用意がございます。