

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。
副菜として、きゅうりのピクルス・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 茄子とミートソースのキッシュ
キッシュ生地に新鮮な黒川卵8個分とミートソースを加え、SlowFarmで採れた茄子を使ってじっくり香ばしく焼き上げました。サクサク生地にミートソース風味と野菜の食感も楽しめるキッシュ。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳

スープ コーンスープ
SlowFarmで採れたとうもろこしと玉ねぎを使用した優しい味わいの冷製スープ。

アレルギー：小麦粉

+

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：小麦粉、卵、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。



2種のプチタルト

サクサクタルトにカスタードクリーム。旬のメロンとぶどうをトッピング。2種類の味を楽しめます。

アレルギー：小麦粉、卵、アーモンド



丸ごとぶどうゼリー

ぶどうを皮ごと煮て、抽出されたエキスをコンポートされた丸ごとのぶどうをゼリーにとじこめ、爽やかなレモンゼリーをあしらいました。



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粒分使ったスムージー。

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。

アレルギー：小麦粉



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ッピング。通常の半分のサイズです。

アレルギー：小麦粉、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：小麦粉、卵



カップスイーツ

芳醇なメロン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：小麦粉、卵、牛乳



プチシュークリーム

季節のフルーツの果肉・果汁を混ぜたカスタードクリームが入った食べやすいプチシュークリーム。(今回はメロンクリームが入っています。)

アレルギー：小麦粉、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：小麦粉、卵、牛乳、アーモンド
(26g)

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。