Salad（サラダ）

	（スモールサイズ）	
◆グリーンサラダ	￥420	￥720
◆京水菜とスモークチキンの和風サラダ	￥460	￥790
◆トマトとモッツアレラのサラダ	￥490	￥830
◆生ハムとパイナップルのサラダ	￥500	￥860
◆グレープフルーツと白身魚のカルパッチョ セビーチェ風	￥520	￥880
◆マリネサーモンと季節のフルーツのサラダ	￥620	￥920

Tortilla Pizza（トルティーヤピザ）

◆マルゲリータ	￥900
◆パストラミビーフと京水菜	￥1,020
◆シーフードトマト	￥1,080
◆生ハムとルッコラ	￥1,200

Plate Lunch（プレートランチ）

◆奥丹波どりと山科茄子のカレー	￥950
◆ワンプレートランチ （ごはん ・ メイン ・ サラダ） ※詳しくはスタッフまでお問い合わせください	￥1,000
◆パストラミビーフのオープンサンド （サンド ・ サラダ ・ ポテトフライ ・ ヨーグルト）	￥1,260

Kids Meal（お子様ランチ）

◆お子様ランチ （ハンバーグ ・ エビフライ ・ チキンライス ・ ポテトフライ ・ コーンスープ） ※6 歳以下のお子様がご注文頂けます	￥700

スープセット
￥300

スープ
ドリンクバー

デザートセット
￥750

お好みのデザート１つ
（右ページよりお選びください）
ドリンクバー

サイドオーダー

スープ	￥150
パン	￥200
ドリンクバー	￥200

パスタ Pasta

◆奥丹波どりとオクラのペペロンチーノ	￥920
◆伏見唐辛子と水ナスの和風パスタ	￥980
◆山科ナスとスモークチキンのトマトパスタ	￥1,100
◆生ハムと京水菜の和風カルボナーラ	￥1,150
◆浅利と蛸の檸檬パスタ	￥1,160
◆フルーツトマトとスイカ、生ハムの冷製ジュノベーゼパスタ	￥1,280

メイン Main

※パンまたはライス付き

◆エビフライとしば漬けのタルタル　サラダ添え	￥1,300
◆スズキとホタテ貝のソテー　ハーブソース	￥1,560
◆小鯛とアサリのアクアパッツア	￥1,600
◆骨付きチキンのビネガー煮込み　季節の野菜添え	￥1,400
◆イベリコ豚のグリエ　マスタードソース	￥1,600
◆牛肉のタリアータとルッコラバルサミコのソース	￥1,680

デザート Dessert

※デザートご注文のお客様はコーヒーまたは紅茶がつきます

◆紅茶シフォンケーキ	￥620
◆抹茶テリーヌ	￥650
◆カタラーナ	￥660
◆煎茶のブリュレ	￥680
◆抹茶パフェ	￥750

スープセット ￥300

スープ
ドリンクバー

デザートセット ￥750

お好みのデザート１つ
（上記よりお選びください）
ドリンクバー

サイドオーダー

スープ	￥150
パン	￥200
ドリンクバー	￥200

ランチコース

￥2,600 ～

◆オードブル

◆ハーフパスタ
※左記パスタからお好みのものを１つお選びください
※冷製ジュノベーゼパスタをお選び頂いた場合は +180 円となります

◆メイン料理
※左記メインからお好みのものを１つお選びください
※お肉料理をお選び頂いた場合は +400 円となります

◆パンまたはライス

◆デザート
※左記デザートからお好みのものを１つお選びください
※抹茶パフェをお選び頂いた場合は +150 円となります

ブランチセット

￥1,850 ～

◆トルティーヤピザ
※下記よりお選びください
- マルゲリータ
- パストラミビーフと京水菜
- シーフードトマト
- 生ハムとルッコラ（+￥200）

◆デザート２種盛り合わせ
※下記よりお好みのものを２つお選びください
- 紅茶のシフォンケーキ
- 抹茶テリーヌ
- カタラーナ
- 煎茶のブリュレ

◆ドリンクバー

※全て税込み料金での表示です

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。
※料理写真はすべてイメージです。
※上記のメニューには、乳製品・小麦・海老・そば・かに・落花生・卵・大豆を一部使用した
お料理が含まれておりますので、アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さい。
メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、
十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介した
アレルゲン物質の二次混入を否定できません。
使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上、予めご了承のほどお願い致します。