

A la carte

A la carte 11:30~21:00 (L.O.)

Jan.5th,2026-Mar.15th,2026

Fried wakasagi with citrus and mascarpone cheese
ワカサギのフリット 柑橘とマスカルポーネチーズ JPY 900

Canola flower quiche with a fresh canola flower salad
菜花のキッシュ 菜花のサラダ添え JPY 900

Smoked egg with mayonnaise sauce
燻製玉子とマヨネーズソース JPY 900

French fries
フライドポテト JPY 1,000

Burrata cheese with fruits
ブルータチーズとフルーツ JPY 2,800

Foie gras terrine with pain d'épices
フォアグラのテリーヌ パンドエビス添え JPY 3,500



Burrata cheese with fruits
ブルータチーズとフルーツ



Tonka bean crème brûlée
トンカ豆のクレームブリュレ

BLT sandwich(Bacon lettuce tomato sandwich)
BLTサンドウィッチ JPY 2,000

Beef cutlet sandwich
ビーフカツサンドウィッチ JPY 3,000

Tonka bean crème brûlée
トンカ豆のクレームブリュレ JPY 1,400

Apple gâteau invisible
リンゴのガトーインビジブル JPY 1,600

Ice cream&sorbet
アイス&シャーベット JPY 800

Snacks

Snacks 11:30~22:00 (L.O.)

Seasonal pickled vegetables おすすめ野菜のピクルス	JPY 900
Malinated olives and cheese in oil オリーブとチーズのオイル漬け	JPY 900
Mixed nuts ミックスナッツ	JPY 1,000
Dried fruit ドライフルーツ	JPY 1,000
Assorted chocolates チョコレート盛合せ	JPY 1,000
Assorted chesse チーズ盛合せ	JPY 2,000
Assorted ham ハムの盛合せ	JPY 2,500