

LUNCH MENU 11:00 — 16:00

期間限定
Seasonal Limited



スペシャルプレート
照り焼きチキン 1,700 yen
ボリュームーなローストチキンを、照り焼きソースで仕上げました。
お好きなジャムを1種お選びいただけます。

選べる
ジャム



厚焼きたまごの
極美サンドイッチ
1,000 yen



半熟たまごの
極美サンドイッチ
1,100 yen



CUSTOMIZED TOAST

お好きな食パンをお選び下さい。

- 極美“ナチュラル”食パン (生食 / トースト お選びください。
卵・乳不使用 毎日食べたい、どんな食べ方とも相性のいい食パン
1枚 300 yen
- 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食 / トースト お選びください。
卵不使用 そのまま食べたい、何もしなくても美味しい食パン
1枚 320 yen
※蜂蜜入りのため、1歳未満の乳児には与えないでください。

トッピングのジャムやバターをお選び下さい。



- 3種のお好きなジャム
ストロベリー / ブルーベリー / ミルクバター
ピスタチオ / アールグレイ + 600 yen
- 北海道バター + 200 yen



クリームソースと卵黄が絡み合う
濃厚な味わいのカルボナーラです。
グラナパダーチーズとベーコンの塩気がアクセント。

パスタプレート
濃厚カルボナーラ
1,400 yen



お肉たっぷりの特製ミートソースと、
4種のチーズクリームソースを絡めて味わう
シェフこだわりの逸品。

パスタプレート
シェフ特製ミートソース
1,400 yen



コク深く豊かな味わいの
デミグラスソースに仕上げました。
ソースをパンに浸してお召し上がりください。

煮込み
デミグラスハンバーグ
1,400 yen



芯まで柔らかくした玉ねぎをまるごと使った、
素材の旨味を出した4種のチーズがとろける
グラタン風スープです。

スーププレート
オニオングラタンスープ
1,400 yen

SET DRINK

- + 300 yen
寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶・リンゴジュース・オレンジジュース

- + 350 yen
カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

- + 400 yen
お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

TOPPING

- トッピング : ジャム1種 200 yen
目玉焼き 150 yen / チーズ 200 yen / ウインナー 200 yen / ベーコンエッグ 300 yen / 北海道バター 200 yen
- 食パン1枚追加 : 極美“ナチュラル”食パン (生食/トースト) 200 yen / 極生“北海道ミルクバター”食パン (生食/トースト) 220 yen



SWEETS MENU 11:00 — 16:00



期間限定
Seasonal
Limited

カスタードを混ぜ込みモンブラン状に
たっぷり絞りました。
甘くほのかな酸味が楽しめる
フレッシュないちごをトッピングしました。

キャラメリゼトースト
いちごのモンブラン
1,200 yen



厳選した卵と牛乳でじっくりと浸し、
ふんわり焼きあげたフレンチトーストです。

フレンチトースト
プレーン
900 yen

※シナモンを使用しております。
苦手な方はスタッフまでお声かけください。



フレンチトーストを引き立てるストロベリー
ソースといちごは、フレッシュで爽やかな味わい。

フレンチトースト
ストロベリー
1,100 yen

※シナモンを使用しております。
苦手な方はスタッフまでお声かけください。



甘酸っぱいいちごとふわふわの特製クリームを
たっぷり盛り付けたオープンサンドです。

極美オープンサンド
いちごとカスタード
1,400 yen



オープンで焼いた1/2斤分のハニートーストに、
バニラアイス・生クリーム・蜂蜜をつけたセット

極美ハニートースト
プレーン
1,000 yen

ミルクバタージャム使用
※こちらのジャムには蜂蜜が含まれています。
1歳未満のお子様がお召し上がりになる場合は
ジャム抜きでご注文ください。



寄本の極生「北海道ミルクバター」
食パンを焼き上げた特製ラスクと
バニラアイスの極上の組み合わせです。

寄本の
バニラアイスラスク
350 yen

SET DRINK

+ 300 yen

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE)
紅茶 (HOT/ICE) ・牛乳 (HOT/ICE) ・ジンジャエール
ウーロン茶 ・リンゴジュース ・オレンジジュース

+ 350 yen

カフェラテ (HOT/ICE)
キャラメルラテ (HOT/ICE)

+ 400 yen

お濃い抹茶ラテ (HOT/ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT/ICE)
ジューシーいちごミルク (ICE)

DRINK MENU 11:00 — 16:30

自家焙煎珈琲

寄本オリジナルブレンド (HOT/ICE) 450 yen

スペシャルティ珈琲の焙煎に最も適していると言われている焙煎機
「DIEDRICH」を使用し、遠赤外線バーナーで芯までしっかりと焙煎
した珈琲豆を使用しています。



カフェラテ (HOT/ICE) 500 yen

ウーロン茶 400 yen

キャラメルラテ (HOT/ICE) 500 yen

ジンジャエール 400 yen

紅茶 (HOT/ICE) 450 yen

リンゴジュース 400 yen

牛乳 (HOT/ICE) 400 yen

オレンジジュース 400 yen

SPECIAL DRINK



お濃い抹茶ラテ

(HOT/ICE)

500 yen

濃いめの抹茶のほろ苦さとミルクの
まろやかな風味が溶け合います。



香ばしほうじ茶ラテ

(HOT/ICE)

500 yen

ほうじ茶の豊かな香りが漂う、
お食事にも合う和ドリンクです。



ジューシーいちごミルク

(ICE)

500 yen

グrogrogとした果肉感のある甘酸っぱい
いちごコンフィチュールとミルクをあわせました。