

LUNCH MENU

11:00 — 15:00

1 Pasta Plate Carbonara
 パスタプレート
 こだわり卵の濃厚カルボナーラ ¥1,400
 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。
 グラナパダーノチーズとベーコンの塩気がアクセントに。



2 Pasta Plate Eggplant Meat Sauce
 パスタプレート
 ごろごろナスのミートソースパスタ ¥1,300
 お肉たっぷりのボロネーゼソースのコクと大きめに切ったナスがよく合うパスタです。



3 Pasta Plate Bamboo Shoot and Mushroom Garlic Butter Pasta
 パスタプレート
 筍ときのこのガーリックバターパスタ ¥1,300
 筍と5種のきのこを合わせ、ガーリックバターと醤油の香ばしい風味で仕上げました。筍の食感ときのこの旨みが広がる、満足感のある春限定パスタです。



4 Hamburger Steak with Demi-glace Sauce
 たっぷりチーズの
 デミグラスハンバーグ プレート ¥1,500
 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。
 余ったソースをパンに浸してお召し上がりください。



5 Roast Chicken with Honey Mustard Sauce
 ハニーマスタードローストチキン
 プレート ¥1,500
 ポリユミーなローストチキンを
 ハニーマスタードソースで仕上げました。
 ※蜂蜜入りのため1歳未満の乳児には与えないで下さい。



ジャムやサラダ、店内のお好きなパンも追加OK!

+ サラダ ¥300 + トースト 1枚 ¥150 + ジャム 1種 ¥150 + 追加バター ¥150

[LUNCH MENU] SET DRINK
 お好きなドリンクを下記よりお選びください

自家焙煎珈琲 寄本オリジナルブレンドコーヒー (HOT・ICE) 紅茶 (HOT・ICE) オレンジジュース 牛乳 (HOT・ICE) リンゴジュース	+ ¥350	カフェラテ (HOT・ICE) ジンジャエール	+ ¥450	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) キャラメルラテ (HOT・ICE) カプチーノ	+ ¥500
--	-----------	----------------------------	-----------	---	-----------

CAFE MENU

11:00 — 17:00

6 Gokui French Toast
 極美フレンチトースト ¥800
 厳選した卵と牛乳でじっくりと浸し、ふんわりと焼き上げました。
 ※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。



7 Gokui French Toast Strawberry
 極美フレンチトースト ストロベリー ¥950
 しっとりとした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です。
 ※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。



8 Gokui Honey Toast
 極美ハニートースト ¥800
 厚切りトーストされた食パンに、たっぷりのメープルシロップと寄本の濃厚なミルクジャムを贅沢にオン。なめらかなバニラアイスをトッピングしまし
 ※蜂蜜入りのため1歳未満の乳児には与えないで下さい。



BRULEE MILLEFEUILLE

ブリュレミルフィーユ

Plain ブリュレ ミルフィーユ プレーン ¥550	Strawberry ブリュレ ミルフィーユ ストロベリー ¥600	期間限定 Seasonal Limited Strawberry Mont Blanc ブリュレ ミルフィーユ いちご モンブラン ¥600	期間限定 Seasonal Limited Pistachio ブリュレ ミルフィーユ ピスタチオ ¥600
---	--	---	---

[CAFE MENU] SET DRINK
 お好きなドリンクを下記よりお選びください

自家焙煎珈琲 寄本オリジナルブレンドコーヒー (HOT・ICE) 紅茶 (HOT・ICE) オレンジジュース 牛乳 (HOT・ICE) リンゴジュース	+ ¥350	カフェラテ (HOT・ICE) ジンジャエール	+ ¥450	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) キャラメルラテ (HOT・ICE) カプチーノ	+ ¥500
--	-----------	----------------------------	-----------	---	-----------

DRINK

11:00 — 18:00

SAKImoto Original Blend Coffee

自家焙煎珈琲 寄本オリジナルブレンドコーヒー (HOT・ICE) ¥450	Rich Matcha Latte お濃い 抹茶ラテ (HOT・ICE) ¥600	Pulpy Strawberry Milk ジューシー いちごミルク (ICE) ¥600
Cafe Latte カフェラテ (HOT・ICE) ¥550	Aromatic Hojicha Latte 香ばし ほうじ茶ラテ (HOT・ICE) ¥600	Ginger Ale ジンジャエール ¥500
Calamel Latte キャラメルラテ (HOT・ICE) ¥600	Cappuccino カプチーノ (HOT) ¥600	Apple Juice リンゴジュース ¥450
Tea 紅茶 (HOT・ICE) ¥450	Milk 牛乳 (HOT・ICE) ¥450	Orange Juice オレンジジュース ¥450

※素材、盛付けは変更する場合がございます。※アレルギーにつきましてはスタッフにお尋ねください。(表示価格は全て税込です。/ All prices include tax.)



SAKImoto bakery and more

LUNCH MENU

11:00 → 15:00



トリュフとマッシュルームの スーププレート

1,400 yen

香り豊かなトリュフとブラウンマッシュルームをたっぷり使った、濃厚でなめらかなクリームスープの心温まるプレートです。

— お好きなパンやジャムも追加OK —

+ サラダ ¥300

+ トースト 1枚 ¥150

+ ジャム 1種 ¥150

+ 追加バター ¥150

【CAFE MENU】SET DRINK

お好きなドリンクを下記よりお選びください

自家焙煎珈琲
崙本オリジナルブレンドコーヒー (HOT・ICE)
紅茶 (HOT・ICE) オレンジジュース
牛乳 (HOT・ICE) リンゴジュース

+
¥400

カフェラテ (HOT・ICE)
ジンジャエール

+
¥450

お濃い抹茶ラテ (HOT・ICE)
香ばしほうじ茶ラテ (HOT・ICE)
ジュシーいちごミルク (ICE)
キャラメルラテ (HOT・ICE)
カプチーノ

+
¥500