



WEEKENDS & HOLIDAYS BRUNCH

10:00 - 15:00

OUR CHEF'S SPECIAL BRUNCH PLATE

ゼルコヴァ ブランチプレート **おすすめ**

SCRAMBLED EGG AND SPECIAL EGG YOLK FROM MR.OGURA'S FARM GARNISHED WITH GRILLED BACON & SAUSAGE, SEASONAL WARM VEGETABLES, SOUP, YOGURT & CROISSANT 3,000

荒木総料理長特製スクランブルエッグ／ソーセージとベーコンのグリル／季節の温野菜／スープ／パン／普通の卵2個と千葉県小倉さんのアスキタレッド卵の卵黄

EGG BENEDICT

EGG BENEDICT WITH SMOKED SALMON, DEEP FRIED POTATO, SALAD 2,400

小倉ファームより アスキタレッド卵とスモークサーモンのエッグベネディクト

BURGER

CRAB CAKE BURGERS WITH FRIED POTATO 2,800

ずわいガニのクラブケーキバーガー、フライドポテト添え

OPEN SANDWICH

SIRLOIN STEAK TARTINE WITH PORCHED EGG, SOUP & FRIED POTATO 3,200

サーロインステーキのタルティーヌ ポーチドエッグとスープ フライドポテト

FRENCH TOAST & PANCAKE

CRISPY FRENCH TOAST, MAPLE SYRUP AND SEASONAL FRUITS 1,400

新食感カリフワフレンチトースト メイプルシロップと季節のフルーツ

OLD FASHIONED PANCAKE, WHIPPED BUTTER AND MAPLE SYRUP 1,300

パンケーキ ホイップバター ハチミツとメイプルシロップ

LEMON PANCAKES WITH LEMON COMPORT, WHIPPED CREAM ON TOP 1,400

レモンパンケーキ レモンコンポート ホイップクリーム

HOME-MADE GRANOLA, NUTS AND CRANBERRY, YOGURT & AGAVE SYRUP 1,200

ナッツとクランベリーが入った自家製グラノーラ ヨーグルトとアガペシロップ

ACAI BOWL, CEREAL AND YOGURT 1,500

アサイボール、シリアルとヨーグルト

SIDE DISH

SOUP

TODAY'S SOUP SMALL 550

本日のスープ REGULAR 950

MINESTORNE (VEGETABLE SOUP FROM FARM) 1,200

ベジタブルファームの野菜たっぷりの
具沢山ミネストローネ

SALAD

FRESH GREEN SALAD 800

グリーンサラダ 数種ドレッシングからお選びください。

BREAD

CROISSANT 2PIECES 400

クロワッサン 2個

DARNISH 1PIECE 300

デニッシュ 1個



HOLIDAY LUNCH

11:00 - 15:00

SALAD + BREAD + SOUP ¥2,200

サラダ + 自家製ブレッド + 季節の野菜スープ

CHICKEN AND CHEESE SALAD, FLAVOR OF MUSTARD AND MAYONNAISE

- A.** ロメインレタス、信玄鶏胸肉、グラナパダーノのサラダ、胡桃と粒マスタード風味のマイルドマヨネーズ

SAUTEED SMALL SHRIMP AND BOILED SPELLED WHEAT AND QUINOA TABOULÉ

- B. SALAD STYLE YOGURT DIP SAUCE**

スペルト小麦とキヌアのタブレ、小海老のソテーとズッキーニのジェノベーゼ ヨーグルトソース

PASTA + SOUP ¥2,200

パスタ + 季節の野菜スープ

- A. FRESH PASTA TONNARELLI, BOLOGNESE**

生パスタ トンナレリのボロネーゼ

- B. TODAY'S PASTA**

本日のパスタ

MAIN + BREAD + SOUP ¥2,600

メイン + 自家製ブレッド + 季節の野菜スープ

- A. BAKED SALMON GRENOBLE STYLE WITH SAUTEED MUSHROOMS, BALSAMIC ESSENCE**

サーモンのグルノーブル風 茸ソテー添えバルサミコのアクセント

- B. GRILLED KATOH PORK WITH ROASTED POTATO AND KALE**

加藤ポークのグリル ローストポテトとケールのソテー添え

DESSERT デザート + ¥500

- A. TIRAMISU**
ティラミス

- B. CHIFFON CAKE**
シフォンケーキ

- C. FIG AND ORANGE TART**
タルトフィグオランジュ

- D. PUMPKIN TART**
タルトポティロン

COFFEE OR TEA コーヒー・紅茶 + ¥500



LUNCH COURSE

¥3,800

1 HORS D'OEUVRE / 1 SEAFOOD OR MEAT DISH / 1 DESSERT / BREAD

前菜より 1品 / 魚料理、肉料理より 1品 / デザート 1品 / パン

- HORS D'OEUVRES -

MARINATED SEABREAM CARPACCIO, GREEN PEPPER AND SALAD BOUQUET

真鯛のカルパッチョ グリーンペッパー風味 ブーケサラダ

または

PÂTÉ DE CAMPAGNE

パテ ド カンパーニュ

- LES ENTRÉES -

BAKED SALMON GRENOBLE STYLE WITH SAUTEED MUSHROOMS, BALSAMIC ESSENCE

| 魚料理 | サーモンのグルノーブル風 茸ソテー添えバルサミコのアクセント

または

GRILLED KATOH PORK WITH ROASTED POTATO AND KALE

| 肉料理 | 加藤ポークのグリル ローストポテトとケールのソテー添え

- DESSERT -

TIRAMISU

ティラミス

または

CHIFFON CAKE

シフォンケーキ

+

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶



TEA TIME

11:00 - 17:00

SPECIAL DESSERT

SANGRIA PARFAIT WITH VARIETY OF BERRIES 1,600

赤い果実と赤ワインのサングリアパフェ

CRISPY FRENCH TOAST, MAPLE SYRUP AND SEASONAL FRUITS 1,400

新食感カリワフレンチトースト メイプルシロップと季節のフルーツ

LEMON PANCAKES WITH LEMON COMPORT, WHIPPED CREAM ON TOP 1,400

レモンパンケーキ レモンコンポート ホイップクリーム

DESSERT SET 1,500

Please Choose Favorite Dessert and Coffee or Tea from the menu.

下記より好きなデザートと、コーヒーまたは紅茶をお選びください。

TIRAMISU

ティラミス

CHIFFON CAKE, WHIPPED CREAM & BERRIES

シフォンケーキ ホイップクリームとベリーのデコレーション

FIG AND ORANGE TART, SLICED AMOND, WALNUTS & HONEY SAUCE

タルトフィグオランジュ アーモンド、クルミ、ハチミツのガルニチュール

PUMPKIN TART, PUMPKIN SEED, WHIPPED CREAM

タルトポティロン、パンプキンシード、ホイップクリーム、カボチャのデコレーション

COFFEE & TEA

CAFÉ EXPRESS エスプレッソ	900
STANDARD COFFEE スタンダードコーヒー	900
CAPPUCCINO カプチーノ	950
CAFÉ LATTE カフェラテ	950
ROYAL DARJEELING ロイヤルダージリン	900
CHAMOMILE カモミール	900
GRAND JASMINE TEA グランドジャスミンティー	900
MOROCCAN MINT TEA モロカンミントティー	900

COLD PRESS JUICE

ALL 1,400

RED ANTIAGING レッド アンチエイジング Calrot, Beats, Apple	
GREEN DETOXER グリーン デトクサー Japanese Mustard Spinach, Kale, Grapefruits, Mint, Honey	
YELLOW VITAMINS イエロー ヴァイタミン Orange, Mango, Pineapple	

SMOOTHIE

ALL 980

PINK PEACH STRAWBERRY ピンク ピーチ ストロベリー Strawberry, Peach, Banana, Yogurt, Honey, Milk, Strawberry syrup	
BLUE BERRY PURPLE ブルーベリーパープル Pineapple, Blue berry, Banana, Yogurt, Honey, Milk	

GLASS WINE

CHAMPAGNE & SPARKLING

MOSCATO D'ASTI モスカート ダスティ(甘口・微発泡)	1,000
CHANDON BRUT シャンドン ブリュット	1,400
TAITTANGER BRUT RESERVE テタンジェ ブリュット レゼルヴ	1,800

WHITE WINE

CHATEAU LA JALGUE BLANC シャトー ラ ジャルグ ブラン	1,000
PERLATO DEL BOSCO VELMENTINO ペルラート デル ボスコ ヴェルメンティーノ	1,200
RIESLING LEON BEYER リースリング / レオン ベイエ	1,400

RED WINE

FIESTA BODEGAS AZUL Y GARANZA フィエスタ / ボデガス アスル イ ガランサ	1,000
CHATEAU DE FONTENILLE シャトー ド フォントニーユ	1,200
BORGO SYRAH ボルゴ シラー / ルイージ ダレッサンドロ	1,400

MINERAL WATER

SPARKRING MINERAL WATER 330ml 奥会津金山天然水(赤) ガス入り	600
SPARKRING MINERAL WATER 500ml 奥会津金山天然水(金) ガス入り	900
PANNA 500ml パンナ	900
SANPELLEGRINO 500ml サンペレグリーノ	900
PERRIER 330ml ペリエ	600