

ANNIVERSAIRE
CAFÉ

DRINK

ALL TIME

COFFEE カフェ

コーヒー (ポットサービス) Coffee (pot service)	¥900
アイスコーヒー Ice coffee	¥800
カフェオレ ホット/アイス Café au lait	¥900
カプチーノ Cappuccino	¥900

SOFT DRINK ソフトドリンク

ホットチョコレート Hot chocolate	¥900
ホットレモネード Hot lemonade	¥800
アイスレモネード Ice lemonade	¥800
コーラ Coca cola	¥700
ジンジャーエール Ginger ale	¥700
アップルジュース Apple juice	¥700
オレンジジュース Orange juice	¥700

MINERAL WATER ミネラルウォーター

サンペレグリーノ (500ml) San pellegrino (sparkling)	¥900
--	------

FAIR DRINK 期間限定 (数量限定)

オリジナル サングリア (ノンアルコール) Original Sangria (Non alcoholic)	¥900
ホワイトグレープレモンスカッシュ White Grape Squash	¥900
グレープクリームソーダ Grape Cream Soda	¥900

TEA ティー

アイスティー Ice tea	¥800
ロイヤルミルクティ Royal milk tea	¥1,000
ダーズリンティ Darjeeling tea	¥800
オリジナルフルーツハーブティ Original fruit herb tea	¥800
ロマンス Romance アニヴェルセルにしかないアニヴェルセルウェディングに合わせてブレンドした紅茶、バラの香りが特徴的になっており、ブーケをイメージしライチをはじめとした南国のフルーツのような華やかな香りに仕上げた一杯となっております。	¥800
セレブレーション celebration ブレンドした茶葉にベルガモットやライム、バニラ、アーモンド、マスカットのフレーバーを加えた一品。	¥800
チャイ Chai アッサム紅茶に、シナモン、カルダモン、ジンジャー、クローブとフェンを使用。程よくスパイシーで飲みやすい一品。	¥900
ローズヒップ Rosehip ローズヒップにアップルチップ、オレンジピールなどを加え飲みやすくマイルドに仕上げた一品。	¥800

ALCOHOL

ALL TIME

CRAFT BEER クラフトビール

クラフトビール テイスティングセット(3種類) **NEW**
Craft beer tasting set ¥1,200



ブルームーン ¥1,000
Blue Moon

コロナ ¥900
Corona

ヒューガルデン ¥900
Hoegaarden

バドワイザー ¥900
Budweiser

COCKTAIL カクテル

カシスソーダ ¥900
Cassis and soda

カシスオレンジ ¥900
Cassis and orange

カンパリソーダ ¥900
Campari and soda

カンパリオレンジ ¥900
Campari and orange

ジントニック ¥900
Gin and tonic

ジンバック ¥900
Gin buck

ウォッカトニック ¥900
Vodka and tonic

モスコミュール ¥900
Moscow mule

BEER ビール

エビス ¥900
Yebisu

ハイネケン ¥900
Heineken

WHISKEY ウイスキー

ハイボール ¥800
highball

SPARKLING WINE スパークリングワイン

本日のスパークリングワイン
Today's Sparkling Wine

グラス Glass ¥900
ボトル Bottle ¥4,500～

WINE ワイン

本日の白ワイン
Today's White Wine

グラス Glass ¥900
ボトル Bottle ¥4,500～

本日の赤ワイン
Today's Red Wine

グラス Glass ¥900
ボトル Bottle ¥4,500～

各種ボトルワインのご用意もございますので

詳しくはスタッフへお尋ねください

CIDRE シードル

ルルベルシードル (330ml) ¥1,500
Lulubell cidre

信州産リンゴ100%の果汁を自然発酵させた果実酒

LUNCH

12:00 ~ 13:30



Autumn Lunch Course

 スタッフおすすめ
Staff Picks!

オータム ランチコース

[10食限定ランチコース]

¥3,000

APPETIZER

スペシャルハムサラダ 〜フラワー添え〜

Special ham and salad and flower

PASTA

茸とチキンのトマトソースパスタ

Mushrooms and chicken Tomato sauce pasta

MAIN

鱈のロースト ラタトゥイユソース

Roasted cod with Ratatouille source

DESSERT

秋の2種デザート

Autumn recommendation dessert

COFFEE

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

ANNIVERSAIRE CAFÉ

※表示料金は、消費税が含まれております。

FOOD

12:00 ~ 14:00



秋刀魚とポテトのジェノベーゼパスタ
Pike and potato genovese pasta

NEW

¥1,300

茸とチキンのトマトソースパスタ

Mushrooms and chicken Tomato sauce pasta

¥1,300

salad

こんがりベーコンのシーザーサラダ(バゲット付き)
Caesar salad with crispy baked bacon

¥1,100

ランチセット ドリンク+ ¥200 (12:00~14:00)

-
- | | |
|--------------------|---------------------|
| ・コーヒー(ポットサービス)※2杯分 | ・コーラ |
| ・アイスコーヒー | ・ジンジャーエール |
| ・紅茶(ポットサービス)※2杯分 | ・オレンジジュース |
| ・アイ스티ー | ・アップルジュース |
| ・カプチーノ | ・レモネード (Hot or Ice) |

※表示料金は、消費税が含まれております。

FOOD

12:00 ~ 14:00



鱈のロースト ラタトゥイユソース (ライスorバゲット付き)

Roasted cod with Ratatouille source

NEW

¥1,400



赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだハッシュドビーフ

Hashed beef and butter rice

(数量限定)

¥1,300

ランチセット ドリンク+¥200 (12:00~14:00)

-
- | | |
|--------------------|---------------------|
| ・コーヒー(ポットサービス)※2杯分 | ・コーラ |
| ・アイスコーヒー | ・ジンジャーエール |
| ・紅茶(ポットサービス)※2杯分 | ・オレンジジュース |
| ・アイスティー | ・アップルジュース |
| ・カプチーノ | ・レモネード (Hot or Ice) |

※表示料金は、消費税が含まれております。

DESSERT

12:00 ~ 16:00

Seasonal sweets plate



オータム テイストプレート
Autumn recommendation dessert ¥1,200

pain perdu



ミックスベリーとバニラアイスクリームのパンペルデュ

Mixed berries pain perdu with vanilla icecream

¥1,500

マスカルポーネクリームとキャラメルアイスのパンペルデュ

Tiramis pain perdu with caramel icecream

¥1,400



バニラとキャラメルアイスのアフォガード
vanilla and caramel affogato

¥950

クレームブリュレ
Creme brulee

¥700

※表示料金は、消費税が含まれております。