

food



本日の定食 ¥1,000
(~14:00まで)



本日のカレー
¥1,000
半熟目玉焼きのせ +¥100



本日のフォー
¥800
おにぎり & サラダセット +¥200



自家製トマトソース &
半熟目玉焼き & 生ハムのクレープ
¥900



ロースハム &
チェダーチーズ & グリル野菜のクレープ
¥900

lunch set 11:00-14:00

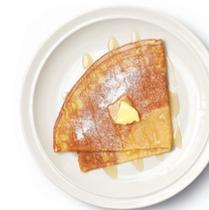
コーヒー (HOT/ICE) or 紅茶 (HOT/ICE)	+¥200
カヌレ	+¥50
ランチセット スイーツ 	+¥300

sweets

ベジタブルケーキ (本日のケーキ: キャロットケーキ) ¥600
季節のデザート (本日のデザート: ココナッツミルクゼンざい) ¥750



塩バターキャラメル
ソース & バナナのクレープ
single ¥800
double ¥1,000



自家製バター &
日本みつばちの蜂蜜のクレープ
single ¥800
double ¥1,000



レモンクリームソースと
シトラスフルーツのクレープ
single ¥800
double ¥1,000

topping バニラアイス +¥100

sweets set 11:00-19:00

スイーツにドリンクをセットでご注文いただくと、ドリンク料金より ¥100 引きでお楽しみいただけます。

drink

original tea

ポム (HOT/ICE) : 林檎の香りがやさしい味わい	¥500
スーチエ (HOT/ICE) : 爽やかな香りが特徴的	¥500
モーリシャスバニラミルクティー (HOT/ICE) : バニラの香りの茶葉をミルクで煮出しました。	¥500
茎ほうじ茶 (HOT/ICE) : 茎の部分がたっぷり入った茶葉を炭火で香ばしく炒りました。	¥500

coffee

コーヒー (HOT/ICE)	¥450
カフェオレ (HOT/ICE)	¥500

softdrink

かんきつジュース : 和歌山 伊藤農園	¥500
リンゴジュース : 長野 善積農園	¥500
すだちサイダー	¥500
自家製ジンジャーレモネード (HOT/ICE)	¥600
季節の酵素ドリンク	¥600
オーガニックコーラ	¥700

alcohol

箕面ビール (ピルスナー / ヴァイツェン / ペールエール / スタウト)	¥700
自家製ハーブのオリジナルカクテル	¥700