

農園サラダボウル

(スープ・ピタパン 付)

1,400 yen

体が喜ぶ彩り豊かなヘルシーランチ。
シンプルなフレンチドレッシングに
アクセントのデユカスパイス、
お好みでピタパンに挟んで。



ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen



クロックマダム

(スープ・サラダ 付)

1,400 yen

ほんのり甘い純正生食パンを使用。
半熟目玉焼きとジューシーな城川ベーコン、
芳醇なトリュフオイルをかけた
ちょっぴり贅沢なクロックマダム。

ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen

欧風ビーフカレー

(じゃがバター・サラダ 付)

1,350 yen

じっくり煮込んだ牛肉の旨味と野菜の甘み、
スパイスの香りが溶け込んだ
奥深い味わいに仕上げました。



ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen

城川ベーコンの カルボナーラ

(スープ・サラダ・フォカッチャ 付)

1,500 yen

愛媛産の豚肉をドイツ人マイスター直伝の
製法で作上げた城川自然牧場のベーコン。
濃厚なソースと相性抜群です。



ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen



宇和海ペスカトーレ

(スープ・サラダ・フォカッチャ 付)

1,700 yen

希少な真珠貝（アコヤ貝）の貝柱と真鯛、
しらすを使った漁師風パスタ。
宇和海の恵みを一皿に。

ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen

週替わりパスタ

(スープ・サラダ・フォカッチャ 付)

1,450 yen

季節の食材で作るシェフのおすすめパスタ。



ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen



大麦三元豚ロースグリル (スープ・サラダ・ライス 付)

麦を主体にした飼料で育った健康な三元豚を豪快にグリル。
マスタードソースで味わう押しメニュー

1,600 yen

ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen



メカジキのポワレ (スープ・サラダ・ライス 付)

脂の乗った癖のないメカジキをふっくら香ばしく、
アンチョビとケツパーのソースで。

1,800 yen

ドリンクセット + 150 yen

ドリンク + アフターデザートセット + 500 yen

Set Menu

ドリンクセット

+ 150 yen

アイスコーヒー

ホットコーヒー

アイスティー

ホットティー（アッサム）

+ 50 yen

ハーフトィー（Hot）

ドリンク + アフターデザートセット

ミニスイーツ 3 種

+ 500 yen

Cafe Menu

コーヒ－（Hot / Ice）	350 yen
レモンティー（Hot / Ice）	350 yen
ピーチティー（Hot）	350 yen
ハーフトイー（Hot）	400 yen
愛媛みかんジュース	500 yen
ジンジャエール	350 yen
コカ・コーラ	350 yen
アサヒドライゼロ	500 yen

～アルコール～

アサヒスーパードライ 中瓶	830 yen
---------------	---------

ケーキ各種 ※ケーキメニューはスタッフまでお尋ねください。

+ 580 yen

ケーキ + コーヒ－・紅茶 セット

+ 750 yen