

## 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  
 アクセントのデュカスパイス、  
 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



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  
 ちょっとぴり贅沢なクロックマダム。

## 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  
製法で作り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)

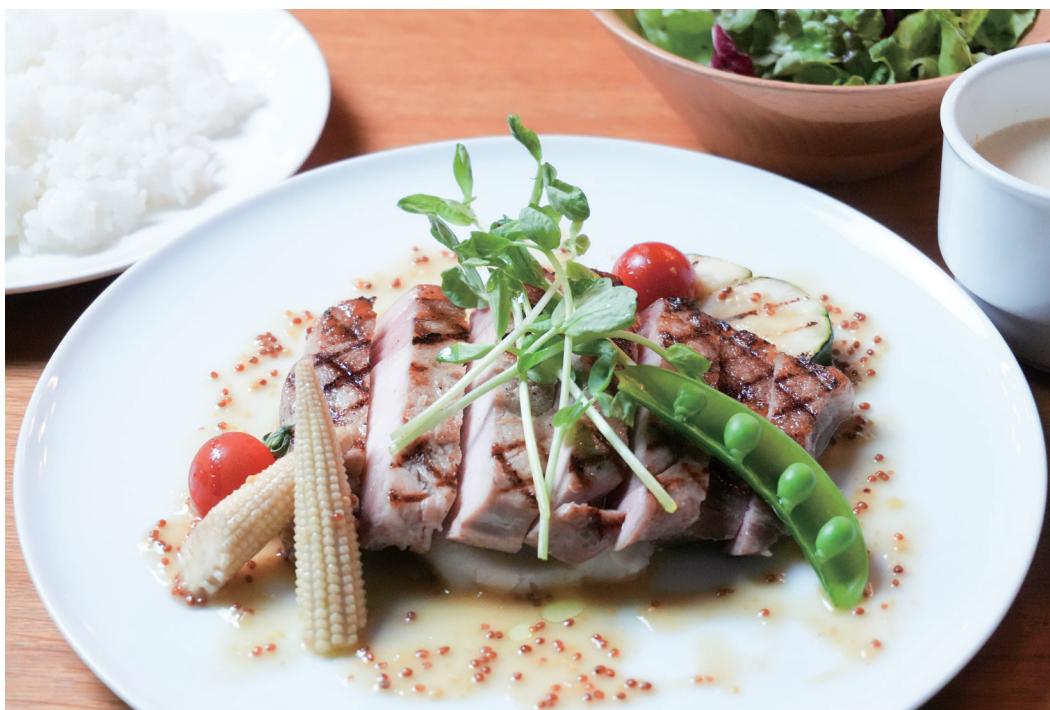
1,450 yen

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一押しメニュー

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つくら香ばしく、  
アンチョビとケッパーのソースで。

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

価格は全て税込み表記です。

# 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

ハーフティー (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

コーヒー (Hot / Ice)	350 yen
レモンティー (Hot / Ice)	350 yen
ピーチティー (Hot)	350 yen
ハーフティー (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 + コーヒー・紅茶 セット

+ 750 yen