

期間限定&数量限定
メインディッシュ

牛すじの赤ワイン煮込み
～ 温玉のせ ～

セット

森のアラカルトランチセット (ドリンク付)

2,000円 税込

森の楽園サラダ・メインディッシュ・2種のサンドイッチ
スープ・本日の小鉢・お好きなドリンク

牛ヒレ肉のすじを赤ワイン、
お野菜と一緒に約6時間
じっくり煮込みました



ご提供時間
11:00 ~

クグロフのかたちをした
サクサクのクロワッサンに
甘さ控えめの抹茶アイスと
ふわふわの生クリームをのせて
※ほろ苦い抹茶ソース添え



単品 くろろふ
KUROROFU
1,000 円 (税込)



ご提供時間
11:00 ~

期間限定メニュー

クグロフのかたちをした
サクサクのクロワッサンに
カラフルなフルーツと
濃厚なバニラアイスをのせて
※メープルシロップ添え



単品 からろふ
KARAROFU
1,380 円 (税込)



ご提供時間
8:30 ~



旬のフルーツを使用した

甘さ控えめの自家製ビネガードリンク
さっぱりとしていて暑い日にもぴったり

単品

季節のフルーツビネガーソーダ
580 円 (税込)



ご提供時間
11:00 ~

／平岩農園の苺がたっぷり／

濃厚な白ごまクリームがアクセント
苺をたっぷりと使用した季節限定パフェ
※ お砂糖を使わない「苺&みりんのコンフィチュール」は
採れたての苺（紅ほっぺ）と熟成本みりんをフランス製
の銅鍋で丁寧に仕込んだおすすめの商品



単品

いちごと白ゴマのパフェ
1,200 円 (税込)