

# MENU SPÉCIAL PRINTEMPS-ÉTÉ



## 咲き誇るチカラ、召しあがれ！

まぶしい青空にむかって  
ハーブや花たちが、のびやかに成長する季節。  
さあ、私たちも元気いっぱい、いきいきと。  
旬の息吹を届けるおいしさや  
おしゃべりがはずむメニューをお楽しみください。



L'OCCITANE Dessert Medley  
[Seasonal Fruit and Custard Shortcake, L'OCCITANE Crème Brûlée, Chocolate Tart, Crème d'Anjou]  
**ロクシタン スウィーツ! スウィーツ! ¥1,426 (税込¥1,540)**  
ロクシタンカフェの人気スウィーツが一度に楽しめる“しあわせ”。  
タルトショコラはこのプレート限定のスウィーツです。  
[旬フルーツのガトーマルシェ、プリュレロクシタン、タルトショコラ、クレームダンジュ]

Roasted Bacon and Seasonal Vegetable Salad Set

### ローストベーコンと旬野菜のサラダセット ¥1,806 (税込¥1,950)

Roasted Bacon and Seasonal Vegetable Salad, Wholegrain Mustard Dressing

● **ローストベーコンと旬野菜のサラダ** ※粒マスタードドレッシング

香ばしくローストした厚切りベーコンに、トマト、パプリカ、インゲン、ブロッコリーなど10種類の野菜とゆで卵、ハーブをあわせた季節限定サラダ。おいしさをひきたてる粒マスタードドレッシングで。

Shrimp and Potato Dressed with Basil Mayonnaise

● **エビとポテトのバジルマヨ**

ぷりぷりのエビと茹でたジャガイモを、南仏の代表的なハーブ「バジル」を加えたマヨネーズであえたデリサラダ。

Soup of the Day

● **本日のスープ**

Bread

● **焼きたてのパンをお好きなだけ**

プロヴァンスのオリーブオイルとご一緒に。

Coffee or Tea

● **コーヒー または 紅茶**

Creamy Chicken and Seasonal Vegetable Soup Set

\*with bacon  
\*comes with fresh salad, bread, and a drink

**チキンと旬野菜のクリームスープセット**

\*サラダ、パン、コーヒーまたは紅茶付き

**¥1,658 (税込¥1,790)**

鶏胸肉と10種類の野菜が入った具たくさんスープ。風味を増すベーコンを加え、ブイヨンと生クリームでコトコト煮込んで旨味を引き出しました。



Ground Beef, Spinach, and Soft-Boiled Egg Croque Monsieur Set

\*comes with soup of the day and a drink

**牛挽肉とほうれん草、半熟卵の  
クロックムッシュセット**

※本日のスープ・コーヒーまたは紅茶付き

**¥1,667 (税込¥1,800)**

ハーブのきいた牛挽肉のソースとほうれん草、半熟卵、ベシャメルソースを挟み、チーズをたっぷりつけて焼き上げたスペシャルクロックムッシュ。