

Limited Quantity 数量限定



瀬戸内の恵みごはん
Setouchi Plate ¥2,300 (tax incl.)

- ・ オリーブ牛
- ・ 季節の野菜
- ・ 紫キャベツのみかんマリネ

- “Olive-fed” Beef
- Seasonal vegetable
- Marinated cabbage with mandarin orange

- ・ 五穀米
- ・ サラダ
- ・ ミニデザート

- Multi-grain rice
- Salad
- One bite dessert



モネのお気に入りごはん
Monet Plate ¥2,000 (tax incl.)

- ・ チキンと野菜のグリル
- ・ 香草と人参のラベ
- ・ パン
- ・ ジャガイモとネギのスープ
- ・ サラダ
- ・ マドレーヌ

- Grilled chicken & vegetables
- Herbs & shredded carrots
- Bread
- Potato and leek soup
- Salad
- Madeleine

モネのレシピを参考にしております。
Based on Monets recipe.

Vegetable Plate ¥1,500 (tax incl.)



ベジタブルプレート
Vegetable Plate

- ・ お米パン
- ・ 野菜チップス
- ・ 赤インゲン豆の
- トマト煮込み
- ・ サラダ

- Gluten-free bread
- Vegetable chips
- Red kidney beans in tomato stew
- Salad

Open Sandwich ¥1,500 (tax incl.)



スモークサーモンとモッツァレラチーズ
Smoked Salmon and Mozzarella Cheese

- ・ ライ麦パン
- ・ サニーレタス
- ・ 玉ねぎ
- ・ スモークサーモン
- ・ レモン
- ・ ケッパー
- ・ モッツァレラチーズ
- ・ 胡椒
- ・ オリーブオイル

- Rye bread
- Red leaf lettuce
- Onion
- Smoked salmon
- Lemon
- Caper
- Mozzarella cheese
- Pepper
- Olive oil



えびとたまごのハニーマスタード
Shrimp and Egg with Honey Mustard

- ・ ライ麦パン
- ・ サニーレタス
- ・ 玉ねぎ
- ・ オリーブ
- ・ エビ
- ・ パプリカ
- ・ ハニーマスタード
- ・ マヨネーズ
- ・ たまご

- Rye bread
- Red leaf lettuce
- Onion
- Olive
- Shrimp
- Paprika
- Honey mustard
- Mayonnaise
- Egg

Side/Dessert

・ グリーンサラダ	Green salad	¥500(tax incl.)
・ コーンスープ	Corn Soup	¥500(tax incl.)
・ パン/お米パン	Bread or Gluten free bread	¥500(tax incl.)
・ チーズケーキ	Cheese cake	¥850(tax incl.)
・ 抹茶のロールケーキ	Matcha roll cake	¥850(tax incl.)
・ チョコレートアイス	Chocolate Ice cream	¥850(tax incl.)

Drink Menu

Recommended Drink

- せとぽん

Seto-Pon

(お湯割り/炭酸割り)

(Hot water/Soda)

¥750 (tax incl.)
- 瀬戸内レモネード

Setouchi Lemonade

¥ 750(tax incl.)

Coffee

- コーヒー

Coffee

(ホット/アイス)

(Hot/Iced)

¥ 600 (tax incl.)
- カフェラテ

Café Latte

(ホット/アイス)

(Hot/Iced)

+ダブルショット

Double Shot

¥ 680 (tax incl.)

+ ¥300 (tax incl.)
- エスプレッソ

Espresso

(シングル 30ml/ダブル 60ml)

(Single 30ml/Double 60ml)

¥ 600 / ¥680(tax incl.)

Tea

- 瀬戸内レモンティー

Setouchi Lemon Tea

(ホット/アイス)

(Hot/Iced)

レモンピール・レモングラスとハイビスカスのフレーバーティ

Black Tea with Lemon peel, Lemongrass & Hibiscus.

¥ 600 (tax incl.)
- ダージリンティー

Darjeeling Tea

(ホット/アイス)

(Hot/Iced)

¥ 600 (tax incl.)

Fruits Juice

- オレンジ

Orange

¥ 600 (tax incl.)

•

マンゴー

Mango

¥ 600 (tax incl.)

•

リンゴ

Apple

¥ 600 (tax incl.)

Bottled Drink

•

オリーブサイダー

Olive Cider

さわやかな甘みとオリーブの風味が薫るサイダー

Refreshingly sweet and olive-scented cider.

¥600 (tax incl.)

•

ソライロコーラ

Sora-Iro Cola

瀬戸内海産海水塩入り

Contains sea water salt from the Seto inland Sea.

¥ 600 (tax incl.)

•

コカ・コーラ

Coca-Cola

¥ 600 (tax incl.)

Sparkling Water

•

瀬戸内レモンビター・ストロングタンサン

Setouchi Lemon Bitter Sparkling Water

瀬戸内産レモン入り強炭酸水

Sparkling water” Lemon flavor” from the Seto Inland Sea.

¥ 600 (tax incl.)

Alcohol

•

小瓶ビール

Bottled Beer

(334ml)

¥ 900 (tax incl.)

•

スパークリングワイン

Sparkling Wine

(200ml)

¥1,400 (tax incl.)

•

赤ワイン / 白ワイン

Red wine/White wine

(187ml)

¥1,400 (tax incl.)

	 卵 Egg	 小麦 Wheat	 乳製品 Dairy Products	 そば Buckwheat	 ナッツ類 Nuts	 甲殻類 Shellfish	 豚・ゼラチン Pork・Gelatin
瀬戸内のめぐみ ごはん Setouchi Plate	●	●	●				●
モネのお気に入り ごはん Monet Plate	●	●	●				
ベジタブル プレート Vegetable Plate							
サーモンと モッツァレラチーズの サンドウィッチ Sandwich (Salmon&Mozzarella)		●	●				
えびとたまごの サンドウィッチ Sandwich (Shrimp&Egg)	●	●				●	
グリーンサラダ Green salad							
コーンスープ Corn Soup		●	●				●
パン Bread		●					
お米パン Rice Bread							
チーズケーキ Cheese cake	●	●	●				
抹茶の ロールケーキ Matcha roll cake	●	●	●				●
チョコレート アイス Chocolate Ice cream	●	●	●				

Attention

全てのメニューは同一の厨房で調理してるため加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
また調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用しています。

All menu items are prepared in the same kitchen.

Cookware and cleaning equipments are shared in the preparation of other items.

There is possibility that allergens maybe mixed in during preparation.