

# CADRAN

Champagne Restaurant

## LUNCH SET

¥3,300

Choose your favorite MEAL.

CHEF SALAD	シェフサラダ
MEAL	MEALより1品
CAFE	コーヒー or 紅茶

## LUNCH COURSE

¥5,000

Choose your favorite pasta or main dish.

APPETIZER	本日の前菜
SOUP	季節のスープ
MAIN	MAIN DISHより1品
DESSERT	好きなDESSERT 1品
CAFE	コーヒー or 紅茶

表示価格は10%の消費税を含む税込み価格です  
Displayed price includes tax

## MEAL

いわて短角牛のクラシック・バーガー ¥2,800

Wagyu Beef Hambruger

サザエとオクラのジェノベーゼ ¥2,500  
カサレッチェ

Genovese with turban shell and okra

有機マッシュルームと黒トリュフの ¥2,800  
タリオリーニ

Tagliolini  
with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham

## MAIN DISH

岩中豚のグリル ¥2,900  
カルソッツとチョリソのピペラード

Grilled Iwachu Pork  
Piperade of chorizo and calçots

瞬メズスキのポワレ ¥2,800  
レモングラスの香り

Poiret of sea bass with lemon grass

## À LA CARTE

愛媛県産 シマアジのマリネ ¥1,900  
焼き茄子とフェネルのサラダ

Marinated striped horse mackerel  
Grilled eggplant and fennel salad

ブッラータチーズと季節のフルーツ ¥2,300

Burrata and Seasonal Fruits

スペイン産生ハム ハモン・デ・テルエル ¥1,600

Raw Ham

フレッシュケールのサラダ ¥1,600  
キヌア・ナッツ・ドライフルーツ

Kale Salad  
with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

パンチェッタと新玉ねぎの ¥1,650  
タルトフランベ

Tarte Flambée with Pancetta and Fresh Onions

北海こがねとハーブのフレンチフライ ¥1,450

French Fries

## DESSERT

ライチのエスプーマ ¥1,200  
オーツミルクのアイスとジャスミンのジュレ

Lychee espuma with oat milk ice cream and  
jasmine jelly

オレンジの生チョコ ¥900

Orange and Raw Chocolate

ニューヨーク・チーズケーキ ¥1000

Baked Cheese Cake

# Afternoon Tea

## <Sweets>

- ・マーマレードのマカロン ・レモンタルト
- ・マンゴープリン ・パッションフルーツゼリー
- ・フィナンシェ ・レモンミルクメロンパン
- ・マンゴーコルネ ・オレンジケーキ
- ・パイナップルロールケーキ
- ・スコーン パッションフルーツとクロテッド
- ・パイナップルムース

## <Savory>

- ・サーモンタルト
- ・フォアグラのムース
- ・とうもろこしのスープ
- ・キッシュロレーヌ

## <Sandwich>

- ・卵のサンドウィッチ



オーガニックアフリカネクター  
HEABAL TEA / NON-CAFFFEINE

カモミールシトラス  
HEABAL TEA / NON-CAFFFEINE

ホワイトオーチャード  
GREEN TEA

バニラビーン  
HEABAL TEA

オーガニックアールグレイ  
HEABAL TEA

オーガニックダーズリンエステート  
HEABAL TEA

## COFFEE

コーヒー  
HOT/ICE

カフェラテ  
HOT/ICE

カプチーノ