

plat du jour

ランチメニュー
(11:30 ~ 15:00)



lunch menu

各950円(税込 998円)

ランチプレート (ドリンク付き)

新緑の5月 外へ出かけたくなる楽しい季節ですね。
お豆腐やお豆をたっぷり使った、からだに嬉しいヘルシーな
ワンプレートランチです。

- アスパラとドライトマトのキッシュ
- かぼちゃとお豆のサラダ
- お豆腐のポタージュ: ふわっとした口当たりとお豆腐そのものを味わえるスープ
- グリーンサラダ
- パン 「ビゴの店 三宮店」のものです。
プラス100円でパンの追加をお受けできます。
※ バター不要のお客様はスタッフまでお声掛け下さい。
- ドリンク 下記よりお選びください。



サーモンとクリームチーズのサンド

サーモンと、コクのあるクリームチーズをもちりとしたフォカッチャで
サンドしました。口いっぱい美味しく広がるサンドイッチです。

- ドリンク 下記よりお選びください。



ニース風サラダ

グリーンサラダにオリーブ、ツナ、ゆで玉子などを合わせた
ボリュームのあるサラダ。
アンチョビ、バジルの入ったドレッシングであえています。

- ドリンク 下記よりお選びください。

※ バター不要のお客様はスタッフまでお声掛け下さい。



▼ ドリンクは下記よりお選びください。

- | | |
|---|---------------------------|
| ・コーヒー (hot/ice) | ・ラ・ポワール (hot/ice) |
| ・カフェクレーム (hot/ice) | (キャトルセゾンオリジナルの和梨のフレーバーティ) |
| ・ジュース (オレンジ / グレープフルーツ / アップル) | ・紅茶 (hot/ice) |
| ・コーディアルのお水割りまたはお湯割り | ・ミルク (hot/ice) |
| (ラズベリー&ローズ / エルダーフラワー / ブルーベリー / ジンジャー) | |

デザートセット 1250円(税込 1313円)~

ランチメニューにプラス300円で、お好きなケーキを組み合わせただけです。
(タルトはプラス350円、アソートケーキはプラス400円になります。)

pâtisserie

ケーキ



450円(税込 473円)

ガトーショコラ

チョコレートとアーモンドパウダー
が香ばしいしっとりコクのある
ガトーショコラです。



450円(税込 473円)

ガトーフロマージュ

スフレのような軽やかな食感と
クリームチーズとサワークリーム、
バニラビーンズの濃厚なコク
あるガトーフロマージュです。



500円(税込 525円)

コーヒーとバナナのタルト

サクサクのタルト生地に、ダマ
ンド、フレッシュバナナ、コーヒー
風味のクランブルをのせて焼き
上げました。



550円(税込 578円)

ケーキのアソート

自家製ガトーフロマージュ、ガ
トーショコラ、季節のタルトの
盛り合わせ



450円(税込 473円)

プラリネアイス

シンプルなバニラアイスクリーム
にほろにがいアーモンドのキャラ
メリゼを加えました。



450円(税込 473円)

カスタードプディング

カスタードとほろ苦いカラメル
ソースを合わせたやさしい甘みと
コクのある味わいのプリンです。



trabajo 高原さんのスコーン

良質な国産小麦を使用した風味豊かなスコーンです。

550円(税込 578円)

テイクアウト 350円(税込 368円)

ドリンクセット

お飲み物と合わせてご注文の場合、お好きなドリンクを 100円引きにさせていただきます。

※各ケーキにプラス50円でミニアイスクリームをお付けできます。