

# ランチメニュー

Lunch menu

## ドイツソーセージランチ German sausage lunch

1. ソーセージランチ 2 types of German sausage

ドイツソーセージ2種  
地元野菜のサラダ  
ピクルス  
ポテト  
パン



¥1480

地元野菜のサラダ付き

2. ソーセージのパイ包み焼き Baked sausage pie

パイ包み焼き  
ピクルス  
地元野菜のサラダ



¥1280

## パスタランチ Pasta lunch

生パスタ麺使用！

Using fresh pasta noodles

1. ペペロンチーノ

Peperoncino

きのことオリーブとドライ  
トマトを煮込んだ特製ソース



¥1480

- ・好評の自家製キッシュ、
- ・地元野菜のサラダ、
- ・薫長酒造のKOGURAで焼いたパンが付きます

2. ポモドーロ

Pomodoro

じっくり2時間煮込んだ  
トマトソース



¥1480



3. ボロネーゼ

Bolognese

ビーフのみを使ったミート  
ソースを生パスタの平麺で



¥1680

デザートセット +¥700

ブレンドコーヒーまたはオーガニックティー  
と本日のスイーツをお付けします。

裏面もご覧  
ください。

地産地消  
サラダの野菜は日田市大鶴地区の農家の方々  
が生産した野菜を使用しています。  
(天候などの関係で他の生産品を使う場合もあります。)

## ガレットランチ Galette

蕎麦粉のみのグルテンフリー

Gluten-free with buckwheat flour only, served with local vegetable salad.

地元野菜のサラダ付き

### 1. コンプレット

(Complete)

定番の卵とハム



¥1080

### 2. トマトシャンピニオン

(Tomato Champignon)

トマトとキノコと卵



¥1080

### 3. ジャーマンガレット

(German Galette):

ドイツソーセージとキノコと卵

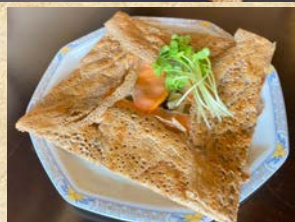


¥1280

### 4. サーモンガレット

(Sermon Galette)

スモークサーモンとキノコ



¥1380

小麦粉は使わず、蕎麦粉100%です。

地産地消

サラダの野菜は日田市大鶴地区の農家の方々が生産した野菜を使用しています。(天候などの関係で他の生産品を使う場合もあります。)

### ◆シードル(Cider)(りんごのスパークリング酒)

ガレットと言えばシードル。(5%アルコール)

250ml ¥750 フランス ブルターニュ産

ノンアルコールの方には

### ◆アップルタイザー (Appletiser)

275ml ¥400 南アフリカ産



素敵なシードルカップで!

## キッシュランチ Quiche

キッシュ&サラダ (Quiche & Salad)

ドイツソーセージとマッシュルーム、ほうれん草のキッシュに地元野菜のサラダとピクルス付き



¥1180

デザートセット +¥700

ブレンドコーヒーまたはオーガニックティーと本日のスイーツをお付けします。

裏面もご覧ください。