

## Light Meal

---

たまごサンド Egg Sand	700
ボイルエッグにアクセントとして“ハーブ”ディルを使用しシンプルな仕立てになっております。	
蒸し鶏と自家製キャロットラペのプロヴァンス風サンド Steamed chicken & carottes rapées Provence style sandwich	780
全粒粉のパンを使い、さっぱりとしたサンドです。	
サーモンマリネとクリームチーズサンド Marinated salmon and cream cheese sandwich	880
小麦の香り高いチャバタを使い、サーモンとクリームチーズの相性のいいサンドです。	
熊本県産 赤牛のローストビーフサンド Marinated salmon and cream cheese sandwich	1500
国産の程よく脂のある赤牛をローストビーフを使用したサンドです。	
4種のチーズの自家製キッシュ Marinated salmon and cream cheese sandwich	860
クワトロのキッシュにお好みでハチミツをかけてお召し上がりください。	

※全品サラダ付き

# Cake

シェフパティシエ水野オリジナルのデザートケーキになります。  
ケーキの作品に一つ一つ想いを込めて、ストーリー仕立ての作品に仕上げしております。

## Seasonal Cake

---

季節のショート

700～

季節の食材を使ったケーキになります。ケーキやお値段は食材により変更もございます。

## Standard

---

モンブラン	680	バナナカスタードパイ	800
ノスタルジーチョコレート	680	レモンパイ	680
特製 チョコレートムース	680	NY チーズケーキ	710
屋久慈卵の米粉のロールケーキ	530	雅山麓卵のとろけるプリン	500
木次ミルクのアフォガード	800	自家製エスプレッソのティラミス	680
木次ミルクアイスクリーム	400		