

# LUNCH

OPEN 11:00 | LAST ORDER 15:00



ランチコース 「東」  
LUNCH COURSE [TABA] 1980

平日割引：通常来園者10%off 年間パスポート利用者15%off

お料理の内容

ディップソースがついた厳選野菜とオードブルの「東」  
フレンチシェフが提案する季節のメインディッシュ  
旬の野菜から引いた出汁を使用したスープ  
人気ベーカリーの焼菓子  
ドリンク



VEGE BOUQUET

前菜



やさと  
「八郷野菜の束」 単品：520

八郷野菜や自家製のオードブルを花に見たてた前菜。  
四季の移ろいを感じる前菜をご用意します。

ディップソースをおひとつお選びください。

やさとの味噌と 麴のソース	バーニャカウダ ソース
------------------	----------------

MAIN DISH

メイン



「季節のメインディッシュ」 単品：1120

メインディッシュをおひとつお選びください。

県産豚肩肉と きのこのリゾット	皮も美味しい海老と きのこのリゾット
--------------------	-----------------------

トマトソースと 豚肩肉のパイ包み	ベシャメルソースと 秋食材のパイ包み
---------------------	-----------------------

VEGE BROTH

スープ



やさと  
「八郷の旨味」 単品：300

八郷の旬の野菜から引いた出汁を使用したスープ。  
野菜本来の酵素や栄養素を壊さずに抽出した一品。

PASTRY

焼菓子



やさと  
「八郷の人気ベーカリーの焼菓子」 単品：300

八郷の人気ベーカリー「ペトラン」がつくる  
旬のフルーツや茨城の小麦を使用した焼菓子。

DRINKS

ドリンク



セットドリンク 単品：400

コーヒー (hot/ice)	オレンジ
和紅茶 (hot/ice)	アップル
青心烏龍茶 (hot/ice)	グレープフルーツ

オプションドリンク

オールフリー	+ ¥100
地ビール (DAIDAI ALE)	+ ¥300
自然派ワイン 赤・白	+ ¥200
日本酒 (府中誉 渡舟)	+ ¥500



KIDS PLATE 880



PET PLATE 780



※食器はレストラン内返却台までお戻しく下さい。