

カフェレストラン
Bee House

AUTUMN FAIR

9月1日~10月31日

LUNCH MENU

提供時間 11:00-15:00

メイン + サラダ + スープ + ドリンク = ¥1,320 (税込)



~セットドリンクメニュー~

- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・紅茶 (ホット/アイス)
- ・オレンジ ・アップル
- ・ウーロン茶 (※ホットコーヒーはお替り自由です)

MAIN MENU

サーモンの香草パン粉揚げ

当店オリジナルの香草スパイスで揚げました。
(※ライスまたはパンをお選びいただけます)



かぼちゃのパイ包みグラタン

旬のかぼちゃときのこをベシャメルソースで絡めてパイ包みで焼き上げました。



秋ナスのリングイネボロネーゼ

秋ナスと赤ワイン香るひき肉ラグーソースの相性は抜群です。



3種のきのこスパゲッティ

3種のきのこ (しめじ、シイタケ、エリンギ) が香るしょう油ベースの和風スパゲッティです。



※+220円 (税込) でランチメニューにつけられます。

AUTUMN SWEETS MENU



モンブラン風パバロア
(梨のコンポート入り)



梨のソルベ



ブルーベリーの
ヨーグルトムース



ミニパンケーキ &
お好きなジェラート