

COURSE

Casual Course

3,000

Premium Course

4,000

〈 Appetizer 〉

自家製ローストポーク
グリーンサルサソース

〈 salad 〉

ローカルグリーンサラダ
淡路産新玉ねぎと有機大葉のオリジナルドレッシング

〈 Pasta 〉

好きなパスタをお選びください。

埼玉産茄子と釜揚げシラスのペペロンチーノ
群馬産きのことハーブ鶏ひき肉のアラビアータ
タヒニパスタ ライムバターソース

〈 Dolce 〉

バスクチーズケーキ

〈 Coffee or Tea 〉

コーヒー / 紅茶

〈 Appetizer 〉

愛媛産 真鯛のカルパッチョ
黒酢と青梅のソース

〈 salad 〉

ローカルグリーンサラダ
淡路産新玉ねぎと有機大葉のオリジナルドレッシング

〈 Pasta 〉

群馬産きのことハーブ鶏ひき肉のアラビアータ

〈 Main 〉

北海道産 牛“ランプ”のロースト
シャリアピンソース

〈 Dolce 〉

バスクチーズケーキ

〈 Coffee or Tea 〉

コーヒー / 紅茶

LUNCH / WEEKDAY 11-14

SALAD LUNCH

自慢のお野菜がメインのランチ

🚩 15食限定!

Wreath Salad リースサラダ 1,700

全国の生産者様から届くこだわりの旬野菜や果物がたっぷり!

新じゃがいも / キャロットラペ / ブロッコリー / スナップエンドウ /
キウイフルーツ / ローストポーク / キヌア / 胡桃 etc...

大葉と新玉ねぎの自家製ドレッシング *パン / スープ / コーヒー or 紅茶付き

SOUP LUNCH

季節野菜のスープを楽しむランチ

Roasted Vegetable Pottage 1,600

徳島産ブロッコリーをじっくりローストした『食べる』濃厚ポタージュ。

ローストポーク、インゲン豆、キヌア

*パン / グリーンリーフサラダ / コーヒー or 紅茶 付き

RICE LUNCH

お肉とライスがメインのランチ

Pork Ginger ポークジンジャー 1,700

山形豚ロースに熟成生姜のソース 身体に優しい雑穀米

*サラダ / スープ / コーヒー or 紅茶 付き

PASTA LUNCH

日替わりのパスタを楽しむランチ

Peperoncino 埼玉産茄子と釜揚げシラスのペペロンチーノ 1,300

Tomato 群馬産きのことハーブ鶏ひき肉のアラビアータ 1,400

Tahini タヒニパスタ ライムバターソース 1,400

Special 沖縄産インゲン豆とじっくり煮込んだ国産牛のボロネーゼ 1,500

*サラダ / コーヒー or 紅茶 付き

*中盛り 120g / 大盛り 150g 無料

Set Dessert

バスクチーズケーキ

パンナコッタ

+320

COURSE

季節の食材を使用した、Sheをゆっくり楽しむコース

3,000yen

ANTIPASTI

前菜

愛媛産 真鯛のカルパッチョ

黒酢と青梅のソース

VERDURE

サラダ

ローカルグリーンサラダ

淡路産新玉ねぎと有機大葉のオリジナルドレッシング

PASTA

パスタ

お好きなパスタをお選びください。

埼玉産茄子と小海老のペペロンチーノ

千葉産カブと紅ずわい蟹のトマトクリームソース ～リングイネ～ +300

DOLCE

ドルチェ

バスクチーズケーキ

Coffee/Tea

BRUNCH CAFE / 14—17

Buttermilk Pancake バターミルクパンケーキ

バターミルクとリコッタチーズの口溶けの良いパンケーキ

Plane Pancake プレーン パンケーキ 1,300

Strawberry Pancake いちごとチーズクリーム パンケーキ 1,700

Classic Waffle 全粒粉のワッフル

全粒粉入りのサクサク食感。発酵バターの芳醇な香り

Classic Waffle クラシックワッフル 1,100

Berry Waffle 3種のベリーワッフル 1,600

Dolce

プリンサンデー 1,200

ミルクアイス/濃厚プリン/ホイップクリーム

アイスサンデー 1,200

ミルクアイス/ヴァローナショコラアイス/ホイップクリーム

WITH DRINK セットドリンク

Coffee コーヒー +300

Cafe Latte カフェラテ +400

Flavor tea フレーバーティー +400

Herb tea ハーブティー +450

Royal milk tea ロイヤルミルクティー +450

BRUNCH CAFE / 14—17

Pasta

こだわりのソースと具材の組み合わせをお楽しみ下さい。

埼玉産茄子と帆立のペペロンチーノ 1,400

 沖縄産インゲン豆とじっくり煮込んだ国産牛のボロネーゼ 1,600

ローカルグリーンサラダ +300 / コーヒー・紅茶 +200

Cafe

Coffee コーヒー	600	Flavor tea フレーバーティー	700
Cafe Latte カフェラテ	700	Herb tea ハーブティー	750
Espresso エスプレッソ	500	Royal milk tea ロイヤルミルクティー	800

*Hot/Ice ご用意できます。

Non-Alcoholic

Seasonal Tea Soda 季節のティーソーダ	750	Sangria 葡萄サンテリア	800
Homemade Lemonade 自家製レモネード	750	Craft GingerAle 自家製ジンジャーエール	750

Alcohol

BEER		SPARKLING WINE	
プレミアムモルツ	800	マス・オリベル チャンカレ ブリュット	1,000
SOUR		サントリー角ハイボール	750
香川産有機レモン	800	自家製ジンジャーハイボール	800
生はちみつレモン	800	サンジェルマンソーダ	850

COURSE

旬の食材を使用した前菜から自慢のパスタまで! Sheをゆっくり楽しむコース

AMUSE

アミューズ

鶏白レバームースのブルスケッタ

ブルーベリージャム

ANTIPASTI

前菜

愛媛産 真鯛のカルパッチョ

焼き茄子のジンジャーソース

VERDURE

野菜

スナップエンドウと桜えびのサラダ

アマニドレッシング

CARNE

お肉

北海道産”牛ランプ”のロースト

シャリアピンソース

PASTA

パスタ

徳島産高糖度トマト ポモドーロフレスカ

発酵バター スパゲトーニ

Coffee/Tea

5,000yen

DESSERT

濃厚卵プリン

+650

いちごとヴァニラのパンナコッタ

+650

バスクチーズケーキ

+650

Appetizer

徳島産ブロッコリー アンチョビガーリックマリネ	780
★鶏白レバームースのブルスケッタ ブルーベリーソース	1,000
焼きモッツアレラと焦がしアンチョビバターのブルスケッタ	2piece/1,000
ポルトガル産生ハムとカマンベールチーズ	1,500
★愛媛産真鯛のカルパッチョ 焼き茄子のジンジャーソース	1,600
★北海道白糠町モッツアレラととちおとめ 完熟トマトのカプレーゼ	1,700
スナッフエンドウとローストポークのサラダ アマニドレッシング	1,600
She特製!揚げ春巻き ヌクチャムとパクチー添え	1,500
徳島産グリーンアスパラのグリル ゴルゴンゾーラソースと半熟卵添え	1,400
★静岡産 たけのこのフリット 白味噌クリームチーズソース	1,500

Main

★北海道産 “牛ランプ”のロースト シャリアピンソース	150g/3,200	250g/4,200
鴨胸肉の56°Cロース クランベリーと赤ワインのソース		3,200
函館産 ヒラメのロースト ガーリックレモンケーパーソース		2,800

Pasta & Risotto

徳島産高糖度トマトポモドーロフレスカ 発酵バター スパゲトーニ	1,700
タヒニパスタ ライムバターソース リングイネ	1,700
新ごぼうと赤ワインでじっくり煮込んだ国産牛のボロネーゼ タリアテッレ	1,800
★身体に優しい雑穀米 銚子産スルメイカのイカ墨リゾット	2,200

Dolce

濃厚卵プリン	いちごとヴァニラのパンナコッタ	バスクチーズケーキ
750	750	750