

# Summer Menu

ランチタイム  
11:00~14:30迄

## Vegetable Sommelier Menu

限定15食

野菜たっぷり  
グリーンカレー

辛口

¥1,200

たっぷり野菜とカジキマグロで作る、  
当店オリジナルのグリーンカレー。  
グリーンカレーの辛さと夏野菜の甘さがおいしい！



ランチには、プラス250円で、紅茶またはコーヒーをセット出来ます。

**A ランチ ¥1,400** (スープ付きは¥1,600)

サラダ + A:チキンのトマト煮 + パンまたはライス



**B ランチ ¥1,400** (スープ付きは¥1,600)

サラダ + B:本日の魚のフリット + パンまたはライス



**パスタランチ ¥1,300** (スープ付きは¥1,500)

サラダ + 本日のパスタ



写真はイメージです

**ビーフシチューランチ ¥1,700** (スープ付きは¥1,900)

サラダ + ビーフシチュー + パンまたはライス



## お子様プレートランチ



ミニハンバーグ ¥800

エビフライ

ポテトサラダ

ケチャップライス

## カレー

特製ビーフカレー ¥1,300

カツカレー ¥1,400

## サイドディッシュ

フライドポテト ¥500

ラストオーダー  
14:30

# Drinks

カフェタイム

9:00~11:00

14:30~18:00

ラストオーダー

17:30

## Dazaemon Coffee

ガラスの里オリジナルブレンド

本陣 岩波太佐衛門  
珈琲

ホットコーヒー	¥550
アイスコーヒー	¥650
ホットカフェオレ	¥650
アイスカフェオレ	¥650

## 原村産清水農園

こだわりトマトジュース ¥700

プチトマトだけを絞り込んだ贅沢な一杯。

有機JAS規格 ミントティー ¥600

蓼科高原で育ったミントの香りがココロもカラダも癒してくれます。  
茶葉はそのままお召し上がりいただけます。

有機JAS規格 ローズティー ¥800

薔薇の芳醇な香り漂う至福の一杯、花びらもお召し上がりください。

フルーツHOTウーロン茶 ¥500

フルーツの果肉が入ったウーロン茶、野菜ソムリエもオススメの一杯。

香り豊かなフレーバーティー ¥500

紅茶をフルーツやハーブの香りと共に楽しむ一杯。  
フレーバーはスタッフにお尋ねください。

※有機JASは農林水産省が商品の品質や作り方を保証している規格です

紅茶	ストレート	¥400
アイスティー	ストレート	¥450
グレープフルーツジュース		¥400
オレンジジュース		¥400
信州産りんごジュース		¥500
信州産ぶどうジュース		¥500
コーラ		¥400
ジンジャーエール		¥400
ウーロン茶	アイス/ホット	¥400

## Liquor and beer drinks

グラス ワイン	赤 or 白	¥450
ハイボール	(タンブラー)	¥500
ビール 生ビール	(タンブラー)	¥700

八ヶ岳山麓の

クラフトビールブランド

## エイトピークス・ブルーイング

ヤイヤイペールエール

メタウィートエール

夏限定 アチーラセゾン



30ml

¥700

¥700

¥700

売店でも販売しています

## non-alcoholic beer

ノンアルコール飲料	ビールテイスト	¥500
-----------	---------	------

## Dessert

本日のジェラート	¥500
本日のケーキ	¥500

(価格は税別価格となります)