

Layer Cake

レイヤーショートケーキ

季節のフルーツとふわふわスポンジ、
クリームを重ねました



ストロベリーバナナ
ショートケーキ
Strawberry & Banana
¥680 (734)

バナナとキャラメルカスタードの
ショコラショートケーキ
Banana & Caramel Custard
¥680 (734)

Seasonal

オレンジカスタード
ショートケーキ
Orange Custard
¥680 (734)



Creamy Chiffon Cake

クリーミーシフォンケーキ

カプチーノ
Cappuccino ¥670 (723)

ミルクチャイ
Milk Chai ¥670 (723)

and More...

ベイクドパンプキンチーズケーキ
Baked Pumpkin Cheese Cake ¥640 (691)

スコンプレート
Scone Plate ¥640 (691)

ベリーサンデー
Berry Sundae ¥780 (842)

トロピカルサンデー
Tropical Sundae ¥780 (842)

Set Drinks for Sweets

TEA TIME 14:00 - 17:00

+ ¥300
(324)

本日のTEA(Hot)、アールグレイ (Hot/Iced)、
アフタヌーンティーブレンド (Hot)、
コーヒー (Hot/Iced)、カフェラテ (Hot/Iced)、
100%アップルジュース (Iced)、ハートランド
スパークリングワイン、グラスワイン (赤/白)

※ホットティーはポットでご提供します



Eat
Pretty!



Campagne French Toast

カンパーニュフレンチトースト

パン・ド・カンパーニュを使い、じっくり焼き上げた
上質な食感の大人フレンチトースト

Seasonal

パステルマーブル
Pastel Marble
¥980 (1058)

鮮やかなマーブルカラーのアイスに
バナナ、お魅チョコラ、甘酸っぱい
レモンカードソースを合わせた
夏にぴったりのフレンチトースト。



ストロベリーラブ
Strawberry Love
¥1030 (1112)



レス
LESS is more
¥830 (896)



Apple Pie a la mode

アップルパイアラモード

アフタヌーンティー アップルパイアラモード
Apple Pie A La Mode
¥840 (907)

LOVE & TABLE
Afternoon Tea

写真はイメージです。
メニューのアレルギー/エネルギー/米の産地情報につきましてはスタッフへおたずねください。
当店のメニュー品は、すべて同じ調理施設、料理器具を使用しています。
表示価格は本体価格と消費税8%を含んだ税込価格を併記しています。
180628 ATLT_YHL

Seasonal menu

季節ごとにおすすめの食材を使った一皿



やわらかな肉質
こだわりの風味と旨味
**佐賀県産
「ふもと赤鶏」
使用**



1.



2.

やわらかな肉質と旨味の
銘柄鶏「ふもと赤鶏」を使用した
蒸し鶏で楽しむ夏の限定メニュー

- 1. 蒸し鶏と温野菜の梅バルサミコ ¥1170 (1263)
Steamed Vegetables & Chicken, Plum, Balsamic Dressing 単品 990(1069)
- 2. 蒸し鶏とハーブの
ココナツクリームパスタ ¥1170 (1263)
Creamy Coconuts Sauce Pasta with Steamed Chicken & Herbs 単品 990(1069)



World Table

世界のテーブル
＜メキシコ＞

- 3. ケイジャンチキンの
メキシカンブリトー
Cajun Chicken Buritto,
Mexican Style
¥1370 (1479)
単品 ¥1190(1285)

FOOD SET open - 17:00

ドリンクをお選びいただけます

本日の TEA(Hot)、アールグレイ (Hot/Iced)、
アフタヌーンティーブレンド (Hot)
コーヒー (Hot/Iced)、100% アップルジュース (Iced)

+ ¥100 (108) カフェラテ (Hot/Iced)、スパークリングワイン、
グラスワイン (赤/白)、ハートランド

※ホットティーはポットでご提供します



4.

Salad Rice

十穀ごはんの
サラダライス

Special



5.



6.

十穀ごはんのサラダライス (スープ付き)

サラダもごはんもメインディッシュも！よくばりバランスボウル
※ライスをパンもしくはグリーン増量に変更できます

- 4. ローステッドビーフ ※1日20食限定 ¥1360 (1468)
Roasted Beef 単品 1180(1274)
- 5. サーモン&アボカド ¥1160 (1252)
Salmon & Avocado 単品 980(1058)
- 6. タルタルチキンフリット ¥1160 (1252)
Chicken Frit with Tartar Sauce 単品 980(1058)

Today's Set Sweets

本日のセットスイーツ

ハーフサイズ **+ ¥260 (280)** フルサイズ **+ ¥510 (550)**



※イメージです

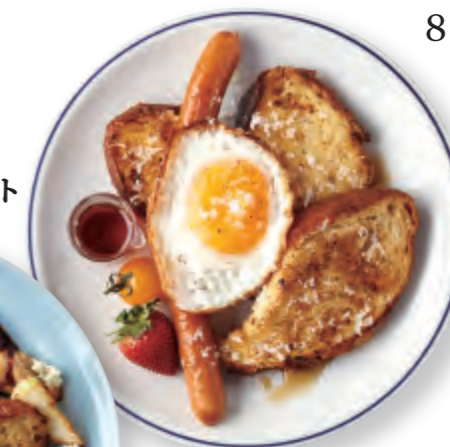
Campagne French Toast

カンパーニュフレンチトースト

7.



A



8.



A



B

9.

カンパーニュフレンチトースト もっちり食感の大人フレンチトースト

- 7. チキンフォルマッジ ¥1210 (1306)
Chicken Formaggi 単品 1030(1112)
- 8. エッグ&ソーセージ ¥1210 (1306)
Egg & Sausage 単品 1030(1112)
- 9. ブランチフレンチプレート (A or B) ¥1310 (1414)
Brunch French Plate (A or B) 単品 1130(1220)

スイーツフレンチトーストとのハーフ&ハーフ。
お食事とデザートがひとつのプレートでお楽しみいただけます。

※本日のプレートはスタッフにおたずねください。

A チキンフォルマッジ + ストロベリーラブ **OR** **B** エッグ&ソーセージ + パステルマーブル

Gravy Hamburg

グレイビーハンバーグ



10.

グレイビーハンバーグ (パン or 十穀ごはん、サラダ付き)

自家製ソースとともに焼き上げた、あつあつジューシーなハンバーグプレート
※パン または 十穀ごはん をお選びください

- 10. 焼きアボカドとデミグラス ¥1410 (1522)
Avocado & Demi-Glace 単品 1230(1328)
- 11. トマトとイタリアンモッツアレラ ¥1360 (1468)
Tomato & Mozzarella 単品 1180(1274)

Pasta

パスタ

12.



13.



Afternoon Tea Pasta



6/28
↓
7/25



7/26
↓
8/29

パスタ (パン付き) 今日の気分にあわせて選べる、バリエーション豊かなパスタ

Everyday 定番パスタ

- 12. サーモン&レモンクリーム ¥1260 (1360)
Salmon & Lemon Cream 単品 1080(1166)
- 13. オーガニックトマト&モッツアレラ ¥1090 (1177)
Organic Tomato & Mozzarella 単品 910(982)

Afternoon Tea Pasta <期間限定>アフタヌーンティーパスタ

- 6/28
↓
7/25 **¥1270 (1371)**
ムール貝とトマトの
カラスミアアリオオーリオ 単品 1090(1177)
Dried Mullet Roe Spaghetti Aglio Olio with Mussels and Tomato
- 7/26
↓
8/29 **¥1270 (1371)**
グリーンサラダと大葉の
ジェノベーゼ 単品 1090(1177)
Green Salad and Green Perilla Genovese

Layer Cake

レイヤーショートケーキ
季節のフルーツとふわふわスポンジ、
クリームを重ねました



ストロベリーバナナ
ショートケーキ
Strawberry & Banana
¥680(734)

バナナとキャラメルカスタードの
ショコラショートケーキ
Banana & Caramel Custard
¥680(734)

Seasonal

オレンジカスタード
ショートケーキ
Orange Custard
¥680(734)



Creamy Chiffon Cake

クリーミーシフォンケーキ

カプチーノ
Cappuccino ¥670(723)

ミルクチャイ
Milk Chai ¥670(723)



and More...

バイクドパンプキンチーズケーキ
Baked Pumpkin Cheese Cake ¥640(691)

スコンプレート
Scone Plate ¥640(691)

ベリーサンデー
Berry Sundae ¥780(842)

トロピカルサンデー
Tropical Sundae ¥780(842)



Eat Pretty!



写真はイメージです。
メニューのアレルギ―/エネルギー/米の産地情報につきましてはスタッフへおたずねください。
当店のメニュー品は、すべて同じ調理施設、料理器具を使用しています。
表示価格は本体価格と消費税8%を含んだ税込価格を併記しています。
1800628 ATLT_YHL



LOVE & TABLE

Afternoon Tea

Campagne French Toast

カンパーニュフレンチトースト

パン・ド・カンパーニュを使い、じっくり焼き上げた
上質な食感の大人フレンチトースト



Seasonal

パステルマーブル
Pastel Marble
¥980(1058)

鮮やかなマーブルカラーのアイスに
バナナ、お麩チョコラ、甘酸っぱい
レモンカードソースを合わせた
夏にぴったりのフレンチトースト。

ストロベリーラブ
Strawberry Love
¥1030(1112)



レス
LESS is more
¥830(896)

Apple Pie a la mode

アップルパイアラモード

Apple Pie A La Mode
アフタヌーンティー アップルパイアラモード
¥840(907)



Seasonal menu

季節ごとにおすすめの食材を使った一皿



やわらかな肉質
こだわりの風味と旨味
佐賀県産
「ふもと赤鶏」
使用

1. 蒸し鶏と温野菜の梅バルサミコ ¥1520 (1641)
Steamed Vegetables & Chicken, Plum, Balsamic Dressing 単品 1140 (1231)
2. 蒸し鶏とハーブの
ココナツクリームパスタ ¥1520 (1641)
Creamy Coconuts Sauce Pasta with Steamed Chicken & Herbs 単品 1140 (1231)



World Table

世界のテーブル
＜メキシコ＞

3. ケイジャンチキンの
メキシカンフリット
Cajun Chicken Burrito,
Mexican Style
¥1720 (1857)
単品 ¥1340 (1447)

DINNER SET

下記よりお好きなドリンクとスイーツをお選びください

本日の TEA(Hot)、アールグレイ (Hot/Iced)、
アフタヌーンティーブレンド (Hot)、チャイ (Hot/Iced)、
コーヒー (Hot/Iced)、100% アップルジュース (Iced)

カフェラテ (Hot/Iced)、スパークリングワイン、
グラスワイン (赤/白)、ハートランド

※ホットティーはポットでご提供します

123 mm



Salad Rice

十穀ごはんの
サラダライス

Special



4. ローステッドビーフ ※1日20食限定 ¥1710 (1846)
Roasted Beef 単品 1330 (1436)
5. サーモン&アボカド ¥1510 (1630)
Salmon & Avocado 単品 1130 (1220)
6. タルタルチキンフリット ¥1510 (1630)
Chicken Frit with Tartar Sauce 単品 1130 (1220)



オレンジカスタードショートケーキ
ストロベリーバナナショートケーキ
バナナとキャラメルカスタードのショコラショートケーキ
カプチーノシフォンケーキ / ミルクチャイシフォンケーキ
ベリーサンデー / トロピカルサンデー
ベイクドパンキンチーズケーキ / スコーン / アップルパイ
※いずれもハーフサイズです ※ミニサラダに変更できます

125 mm



Campagne French Toast

カンパーニュ
フレンチトースト

7. チキンフォルマッジ ¥1560 (1684)
Chicken Formaggi 単品 1180 (1274)
8. エッグ&ソーセージ ¥1560 (1684)
Egg & Sausage 単品 1180 (1274)



Gravy Hamburg

グレイビーハンバーグ

9. 焼きアボカドとデミグラス ¥1760 (1900)
Avocado & Demi-Glace 単品 1380 (1490)
10. トマトとイタリアンモッツアレラ ¥1710 (1846)
Tomato & Mozzarella 単品 1330 (1436)

125 mm



Pasta

パスタ



Afternoon Tea Pasta

パスタ (パン付き) 今日の気分にあわせて選べる、バリエーション豊かなパスタ

Everyday 定番パスタ

11. サーモン&レモンクリーム ¥1610 (1738)
Salmon & Lemon Cream 単品 1230 (1328)
12. オーガニックトマト&モッツアレラ ¥1440 (1555)
Organic Tomato & Mozzarella 単品 1060 (1144)

Afternoon Tea Pasta <期間限定>アフタヌーンティーパスタ

- 6/28
7/25 ムール貝とトマトの
カラミアーリオオーリオ ¥1620 (1749)
Dried Mullet Roe Spaghetti Aglio Olio with Mussels and Tomato 単品 1240 (1339)
- 7/26
8/29 グリーンサラダと大葉の
ジェノベーゼ ¥1620 (1749)
Green Salad and Green Perilla Genovese 単品 1240 (1339)

123 mm