6/22(Sun) OC Special Plate 40食限定
スペイン料理
¡ Hola ! 1,000円 (税込)

・鶏肉のチリンドロン（鶏肉・トマト・ピーマンの炒め煮）
・パタタス・アリオリ（ガーリックマヨネーズのポテトサラダ）
・エンサラダ・ミクスタ（ゆで卵・ピーマンのミックスサラダ）
・ほうれん草と玉葱のトルティージャ（ほうれん草と玉葱オムレツ）
・ローリエライス（ローリエとブイヨンで炊いたライス）

食物栄養科学部 食創造科学科

メニュー企画・開発実習コラボプレートランチ

チキン・モレ

メキシコ料理

コクがあってスパイシーなメキシコ伝統の

モレ（ソース）がチキンと相性抜群！

580円

※売り切れ次第終了いたします。

SEASONAL MENU

Mixed berry and blood orange smoothie

ミックスベリーとブラットオレンジのスムージー

彩豊かなミックスベリーとブラットオレンジをスムージーに仕上げました
甘酸っぱく爽やかな味わいが口いっぱいに広がります

500

Lemon tea soda float

レモンティーソーダフロート

アールグレイの風味にレモンをプラスした、爽快なレモンティーソーダ
甘酸っぱいレモンシャーベットをトッピングして暑い季節に
ぴったりのフロートに仕上げました

450

Peach and mango frappe

桃とマンゴーのフラッペ

とろけるような甘さと、フルーティーな香りが絶妙なフラッペ
トッピングには、生クリームに桃のピューレをかけて
贅沢な味わいに仕上げました

500

＊画像はイメージです。

slow

COFFEE

アメリカーノ（HOT/ICE）
M 190　L 230

ラテ（HOT/ICE）
M 310　L 350

ソイラテ（HOT/ICE）
M 310　L 350

キャラメルラテ（HOT/ICE）
M 350　L 390

モカ（HOT/ICE）
M 350　L 390

バニララテ（HOT/ICE）
M 350　L 390

エスプレッソロマーノ（ICE）
M 370　L 410

MILK

抹茶ミルク（HOT/ICE）
M 330　L 370

ほうじ茶ミルク（HOT/ICE）
M 330　L 370

いちごミルク（HOT/ICE）
M 360　L 400

TEA

セイロンティー（HOT/ICE）
M 190　L 230

本日の紅茶（HOT/ICE）
M 220　L 250

チャイティーラテ（HOT/ICE）
M 350　L 390

SODA/JUICE

レモンスカッシュ
M 350　L 390

アップルジュース
M 190　L 230

SMOOTHIE

グリーンスムージー
ホウレン草 / アボカド / リンゴ / 豆乳
440

ミックスジューススムージー
バナナ / パイナップル / ミルク
460

ストロベリーソイスムージー
イチゴ / バナナ / 豆乳
480

ENSEMBLE Pudding

アンサンブルプリン

素材本来の味わいを活かした、とろふわ食感のプリン。

440

slow

＊画像はイメージです

slow

[クロワッサン生地を使用しワッフルメーカーで焼き上げたオリジナルクロッフル]

クロッフル / Crouffle

ザラメを表面に付けて焼き上げた定番クロッフル

260

ストロベリークロッフル / Strawberry Crouffle

苺クリームと苺ソースをトッピングした季節限定クロッフル

330