

# WEEK DAY LUNCH MENU

11:00~15:00 MEAL+SET DRINK

## SET DRINK

コーヒー(H/I)  
COFFEE

紅茶(H/I)  
BLEND TEA

森いちごのルイボスティー(H/I)  
STRAWBERRY ROOIBOS TEA

レモンミントのハーブティー(H/I)  
LEMON MINT HERBAL TEA

ジュース オレンジ/アップル  
JUICE ORANGE / APPLE  
特定原材料等28品目 オレンジ りんご



奇跡のパンケーキ  
プレーン

PLAIN

すべての素材にこだわったスフレパン  
ケーキ。素材本来の味わいととろける  
口溶けを楽しんで。  
香り高いオリジナルメープルバター  
クリームをたっぷり添えました。

特定原材料等28品目<sup>1,300 (1,430)</sup>  
乳成分 小麦 卵

レギュラー 1,300 (1,430)  
ハーフ 1,000 (1,100)



奇跡のパンケーキ  
ストロベリー

STRAWBERRY

すべての素材にこだわったスフレパン  
ケーキ。素材本来の味わいととろける  
口溶けを楽しんで。香り高いオリジナル  
メープルバタークリームをたっぷり添え  
ました。甘酸っぱいストロベリーと一緒に。

特定原材料等28品目<sup>1,580 (1,738)</sup>  
乳成分 小麦 卵



クラシック  
パンケーキ

CLASSIC PANCAKES

ふんわりサクッと軽い口当たりのパンケー  
キに特製ピーカンナッツバターとメープル  
シロップをトッピング。北海道産バターの  
風味とコクがシンプルなパンケーキを引  
き立てます。

特定原材料等28品目<sup>1,200 (1,320)</sup>  
乳成分 小麦 卵



メープルチキン  
竹鶴ファームのフライドエッグ

MAPLE CHICKEN AND FRIED EGGS  
FROM "TAKETORI-FARM"

5種類のスパイスでマリネし高温で焼き  
上げたジューシーなチキンと特製ピーカ  
ンナッツバター、メープルシロップの甘  
じょっぱい組み合わせが絶妙な一皿。  
表面はカリッと、中はトロッとしたフライド  
エッグを添えて。

特定原材料等28品目<sup>1,600 (1,760)</sup>  
乳成分 小麦 卵 鶏肉



熟成ベーコン & エッグと  
クラシックパンケーキ

AGED BACON & FRIED EGGS  
AND CLASSIC PANCAKE

「竹鶴ファーム」のフライドエッグと熟成  
ベーコンは FLIPPER'S の定番の一皿。  
クラシックパンケーキと一緒にお楽し  
みください。

特定原材料等28品目<sup>1,500 (1,650)</sup>  
乳成分 小麦 卵 豚肉 大豆  
りんご オレンジ



フレッシュアボカド&サーモンと  
クラシックパンケーキ

FRESH AVOCADO & SALMON  
AND CLASSIC PANCAKE

栄養価の高いフレッシュアボカドと  
スマートサーモンをたっぷり載せた  
一皿。クラシックパンケーキと一緒に  
お楽しみください。

特定原材料等28品目<sup>1,500 (1,650)</sup>  
乳成分 小麦 卵 大豆  
さけ 鮭肉 りんご オレンジ

※スフレパンケーキは低温で丁寧に焼き上げますので、20分ほどお時間を頂戴いたします。(順番にお作りしているので混雑時は更にお時間いただく事がございます。)

※IT TAKES ABOUT 20 MINUTES TO BAKE CAREFULLY AT LOW TEMPERATURE. PLEASE NOTE THAT IT MAY TAKE MORE TIME DURING BUSY TIMES AS WE MAKE THEM IN ORDER.