

---

MORNING MENU

DINING&CAFE

Lemonglass



OPEN 7:00  
CLOSE 17:00  
L.O. 16:00

---







# Lemonglass

～「空間」「美」「味」を楽しむエンターテイメント～

レモングラスは、諏訪湖の静かな水面と、八ヶ岳や日の出の見えるロケーション。そして季節によって移ろう光に包まれたダイニングカフェです。

私たちが大切にしているのは、  
「空間」「美」「味」が調和する、心地よいひととき。  
「また来たい」と感じてもらえるあたたかい距離感と、お客様同士の  
つながりが自然と生まれる“シェアする楽しさ”が広がる文化です。

店内に一歩足を踏み入れると、木の温もりとガラス越しに広がる景色が迎え、  
時間の流れがゆっくりほどけていくような安らぎを感じていただけます。

朝は、湖畔の朝日に合わせて丁寧に仕込むモーニング。  
昼は、地域の食材と長野の恵みを活かしたランチ。  
午後は、香り高いドリンクと季節のベイクを楽しむティータイム。

一日の中でさまざまな表情を見せるこの場所を、  
訪れるたびに新しい“気づき”や“癒し”を感じていただけるよう、  
私たちは素材や調理法、盛り付けにも心を込めています。

地域の食材を大切にし、生産者の想いが伝わる一皿。  
諏訪・八ヶ岳エリアならではの風景と自然の恵み。  
そのすべてを、レモングラスらしいやさしい時間とともにお届けします。

忙しい日常のなかで、そっと深呼吸できるような場所。  
そんな、特別だけれど気取らない“心のよりどころ”を目指して。







# MORNING MENU & TOPPING

7:00~11:00  
L.O. 10:30





# SPECIAL MORNING

## ハッシュドポテトのエッグベネディクト

¥1,980(税込¥2,178)

サクッと香ばしいハッシュドポテトに、信州サーモンマリネと  
ポーチドエッグを重ねた一品。  
とろりと流れる卵と、サーモンの旨みが穏やかに重なり、朝にふさわしい  
上品な味わいに仕上げました。  
ハーブとフェタチーズの香りも一緒にお楽しみください。

## アボカドのオープンサンドイッチ

¥1,100(税込¥1,210)

太養パンのカンパーニュに自家製アボカドディップを広げ、アボカドと  
ポーチドエッグを贅沢に乗せたモーニングメニュー。  
フェタチーズの塩気とパクチーの香りがアクセントとなり、  
素材の良さを引き立てます。



## アボカドのオープンサンドイッチプレート

¥1,600(税込¥1,760)

プレートにはキャロットラペ、ウインナー、ベーコン、サラダ、  
デュカを乗せてご提供いたします。  
色鮮やかなプレートをお楽しみください。





# SANDWICH

## キッシュ

¥850(税込 ¥935)

ほうれん草のやさしい甘みと、ベーコンソーセージの旨みを閉じ込めたキッシュ。パルメザンチーズのコクが広がり、朝の時間にぴったりの満足感。サラダと一緒にどうぞ。

※モーニング気まぐれメニューのため、不定期のご用意になります。



## カプレーゼのホットサンドイッチ

¥1,280(税込 ¥1,408)

香ばしいバジルバター、太養パンのカンパーニュ、モッツアレラチーズセミドライトマトを使用しています。  
シンプルでありながら奥行きのある味わいをお楽しみください。

## QUICHE

## topping

※トッピングは全商品対象です

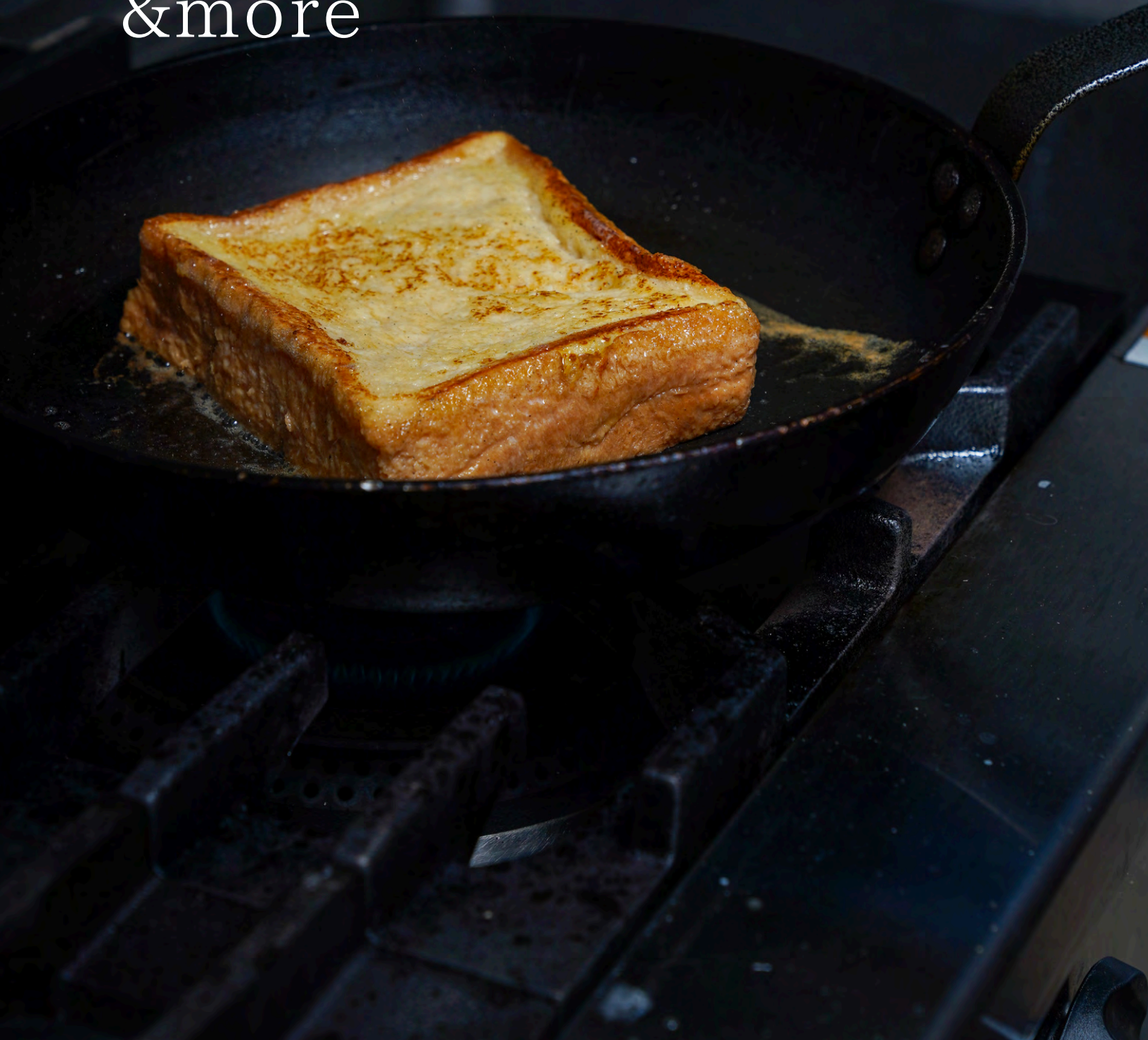
カンパーニュ	1枚	¥200(税込 ¥210)
ベーコン	2枚	¥200(税込 ¥210)
アボカド	1/2個	¥200(税込 ¥210)
ソーセージ	2本	¥250(税込 ¥275)
ポーチドエッグ	1個	¥250(税込 ¥275)







# FRANCH TOAST &more





# FRENCH TOAST



## フレンチトースト

¥1,600(税込¥1,760)

太養パンのブリオッシュを使用した、軽やかでリッチなフレンチトースト。キャラメリゼしたバナナを添え、グreekヨーグルトクリームで仕上げました。価格以上の満足感をお届けできる当店自慢の一品です。

## 田舎風フレンチトースト

¥980(税込¥1,078)

太養パンの食パンでつくる、どこか懐かしさを感じるパンプディング。口の中に入れた瞬間にわかる、とろ〜りとした食感。仕上げのミントがさわやかに香り、メープルシロップとの相性も抜群。



# YOGURT



## グreekヨーグルトボウル

¥1,100(税込¥1,210)

濃厚でクリーミーなグreekヨーグルトに、自家製グラノーラとフルーツを合わせた一皿。ナッツやシードの香ばしさがアクセントとなり、軽やかながら満足感のある仕上がりです。



# FRENCH PUDDING

太養パンのパンを使用しています。  
スプーンを入れた瞬間、ふわっとほどけて、とろりと広がる  
贅沢なくちどけ。

レモングラスオリジナルの特製フレンチプディングです。  
ひんやりアイスを添えて、至福のひとくちをどうぞ。



## カスタード&ベリー

¥1,250(税込¥1,375)

甘く香るカスタードに、数種類のベリーを贅沢にトッピング。  
ふわりと温かいフレンチプディングと、ベリーの爽やかな酸味が織り成す  
季節感あふれる一皿です。



## ナッツ&チョコレート

¥1,250(税込¥1,375)

香ばしいナッツと濃厚チョコレートをあしらった、  
デザート好きにはたまらない贅沢なフレンチプディング。  
ほろ苦さと甘さのバランスが絶妙です。





# 太養パン店

当店のメニューには、創業1916年の老舗ベーカリーのパンを使用しています。素材にまっすぐ向き合うその丁寧な仕事は、わたしたちが大切にする「空間」「美」「味」のエンターテインメントと自然に重なり、料理に奥行きを与えています。気に入っていただけた際には、ぜひ本店にもお立ち寄りください。

諏訪市に佇む手作り焼き立てパンのお店。

