

balcony

Restaurant & Bar

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Honey Yellow Mustard Chicken Caesar Salad
ハニーイエローマスタードチキンのシーザーサラダ

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Spicy pepper meat sauce of seasonal vegetables
季節野菜のピリ辛ミートソース

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : French toast of rye bread
Grilled with bacon
ライ麦ブレッドのフレンチトースト
グリルベーコンを添えて

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : White fish's Assado Timic Resource
Baked Andean Potato
白身魚のアサード チミチュリソース
バイクドアンデスポテト

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Braised beef stew with red wine
Mashed potatoes and potato frits
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテトとポテトフリット

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Lunch Course

2,500

APPETIZERS、SEAFOOD or MEATより1品、DESSERTより1品 DRINKはカフェメニューから1品

APPETIZERS
豪快に焼き上げたウォームサラダ アンチョビソース
本日のおすすめポタージュ
3種のプチオードブル盛り合わせ

SEAFOOD
or
MEAT
鮮魚のグリル クルミケツパーソース
本日のお勧めお魚料理
牛フランクステーキ フライドポテトとグリル野菜 ガーリックソース
本日のお勧めお肉料理
白身魚のアサード チミチュリソース バイクドアンデスポテト
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトとポテトフリット

DESSERT
アイス3種盛り合わせ
本日のパティシエお勧めデザート
爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴエリーヌスタイル

Option Menu

Dessert

Dessert of the day
本日のパティシエ特製デザート 600

Three kinds of ice Assorted
アイス3種盛り合わせ 600

Premium tiramisù
極上ティラミス 600

Fresh Lemon Pinha Colada
Velin Style
爽やかなレモンのピニャコラーダ
ヴェリーヌスタイル 1100