

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : BALCONY special cobs salad
BALCONY特製コブサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Black beans and ligo sauce of pork belly
Tagliatelle
ブラックビーンズと豚ばら肉のラグーソース
タリアテッレ

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Milanese fish burger Lemrad sauce
ミラネーゼフィッシュバーガー レムラードソース

MAIN + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Grilled swordfish with tomato and funui
Lime fragrant white wine sauce
メカジキのグリル 焼きトマトとフヌイユ
ライム香る白ワインソース

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Salisbury steak garlic mashed potatoes
ソールズベリーステーキ ガーリックマッシュポテト

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

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
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
メカジキのグリル 焼きトマトとフヌイユ ライム香る白ワインソース
ソールズベリーステーキ ガーリックマッシュポテト

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	爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴエリーヌスタイル	1,100