

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

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

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Arrio Orio of salsiccia and grilled vegetables
サルシッチャとグリル野菜のアーリオオーリオ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : American club sandwich
アメリカンクラブサンドイッチ

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Saute salmon with spicy marinated
Vegetables Basil oil sauce
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜
バジルオイルソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Spare rib barbecue
Ahi fragrant garlic mashed potatoes
スベアリブバーベキュー
アヒ香る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



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



ペルー風コナッツシーフードシチュー「ムケッカ」
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
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース
スベアリブバーベキュー アヒ香るガーリックマッシュポテト



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 ヴェリーヌスタイル

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 Eleine 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	1,100