

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Octopus carpaccio with inca and olive salad
タコのカルパッチョとインカ、オリーブのサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Spicy meat sauce with seasonal vegetable
季節野菜のピリ辛ミートソース

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Cajun flavored Mexican tortilla
ケイジャン風味のメキシカントルティーヤ

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Fragrant baked white fish
New England clam chowder
香ばしく焼いた白身魚の
ニューイングランドクラムチャウダー

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Roasted domestic chicken and mozzarella
Tomato balsamic sauce
国産鶏とモッツアレラのロースト
トマトバルサミコのソース

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

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
香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー
国産鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミコのソース

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 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