

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN** : BALCONY special salad Nisesu  
BALCONY特製サラダニソワーズ

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** : chicken and mushrooms  
Spice cream spaghetti  
国産鶏とマッシュルームの  
スパイスクリームスパゲッティ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** : Cheddar cheese and roast ham hot sandwich  
チェダーチーズとロースハムのホットサンド

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

**BREAD & CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN** : Grilled swordfish with roasted turnips  
メカジキのグリル カブのロースト添え

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN** : Cajun spiced fragrant roast beef  
Served with mashed potatoes  
ケイジャンスパイス香るローストビーフ  
マッシュポテト添え

**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  
メカジキのグリル カブのロースト添え  
ケイジャンスパイス香るローストビーフ マッシュポテト添え



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

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