

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 : Japanese style pasta with eggplant pepper fragrant mushrooms and chicken
柚子コショウ香るキノコと鶏肉の和風パスタ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Sansho fragrant BALCONY specially made teriyaki chicken burger
山椒香るBALCONY特製テリヤキチキンバーガー

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Grilled swordfish with grilled tomatoes and funuil
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 : Roasted Iberico Calvi
Ethnic source of long green onion
イベリコカルビのロースト
長ネギのエスニックソース

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
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
イベリコカルビのロースト 長ネギのエスニックソース

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