

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Mexican salad of chilli concan and vegetable asado
チリコンカンと野菜のアサードのメキシカンサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Smoked salmon of spinach
Yellow cream tagliatelle
スモークサーモン スピナッチの
イエロークリームタリアテッレ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : BLT sandwich
BLTサンドイッチ

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Asad of white fish
Baked Andes Potato
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

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Grilled mochi pork
Fresh tomato and raspberry vinegar sauce
もち豚のグリル
フレッシュトマトとラズベリービネガーソース

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種のブチオードブル盛り合わせ

SEAFOOD
or
MEAT

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
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
もち豚のグリル フレッシュトマトとラズベリービネガーソース

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