

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Guacamole Jerk Marinated Chicken
Grilled parmitt salad
グアカモレ ジャークマリネチキン
焼きパルミットのエンサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Spicy chicken cachatola spaghetti
スパイシーチキンのカチャトラスパゲッティ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Rye bread french toast
Serve with grilled bacon
ライ麦ブレッドのフレンチトースト
グリルベーコンを添えて

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Caribbean spiced salmon and spinach saute
Ahi fragrant hollandaise sauce
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチソテー
アヒ香るオランダーズソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Red wine stew of beef hoho meat
Mashed potato and potato frit
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテトとポテトフリット

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

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
カリビアンスパイスで焼いたサーモンとスピナッチソテー アヒ香るオランダーズソース
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトとポテトフリット

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	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