

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 : Arrio Orio of salsiccia and grilled vegetables
サルシッチャとグリル野菜のアーリオオーリオ

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 : Simmered mackerel and clams
Salsa Verde
真鯛とアサリ 軽い煮込み
サルサヴェルデ

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Roasted pork loin with herbs and bread
Source Robert
豚ロースの香草パン粉焼き
ソースロベール

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

白身魚のアサド チミチュリソース バイクドアンデスポテト
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
本日のお勧めお肉の料理
真鯛とアサリ 軽い煮込み サルサヴェルデ
豚ロースの香草パン粉焼き ソースロベール

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