

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Persimmon pastrami and orange inca awakening salad
Balsamic accent
鴨パストラミとオレンジ インカの目覚めのサラダ
バルサミコのアクセント

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Caribbean spice bacon and lemon carbonara
カリビアンスパイスベーコンとレモンのカルボナーラ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : American club sandwich
アメリカンクラブサンドイッチ

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 : Hardel potato dip for chicken
鶏肉のハルデルポテトディップ

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

白身魚のアサド チミチュリソース ベ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
本日のお勧めお肉料理
メカジキのグリル カブのロースト添え
鶏肉のハルデルポテトディップ

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