

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN** : Romaine lettuce, thick-cut bacon,  
Fried egg hot salad  
ロメインレタス、厚切りベーコン、  
フライドエッグのホットサラダ

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN** : Peperoncino of white fish and seasonal vegetables  
白魚と季節野菜のペペロンチーノ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN** : Ham cheese fried egg hot sandwich  
"Clock Madam"  
ハム チーズ フライドエッグのホットサンド  
「クロックマダム」

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

**BREAD & CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN** : Saute salmon with spicy marinated vegetables  
Basil oil sauce  
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜  
バジルオイルソース

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN** : Marinated pork loin with salt and pepper  
Source japonese  
塩麹でマリネしたポークロースト  
ソースジャポネ

**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 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  
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース  
塩麹でマリネしたポークロースト ソースジャポネ

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