

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Cajun chicken and quinoa grain salad
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Cold tomato spaghetti with plenty of summer vegetables Basil flavor
夏野菜たっぷりの冷製トマトスパゲッティ
バジル風味

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Milanese Fish Burger Remrad Source
ミラネーゼ フィッシュバーガー レムラードソース

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Fresh fish poire roasted whole onions and asparagus
Tomato flavored saffron sauce
鮮魚のポフレ 丸ごと玉ねぎとアスパラのロースト
トマト風味のサフランソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Salisbury Steak Garlic Mashed Potato
ソールズベリーステーキ ガーリックマッシュポテト

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

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
本日のお勧めお肉料理
鮮魚のポフレ 丸ごと玉ねぎとアスパラのロースト トマト風味のサフランソース
ソールズベリーステーキ ガーリックマッシュポテト

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	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