

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN :** Swordfish with tomato and nut chopped salad  
カジキマグロとトマト、ナッツのチョップドサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & CAFE

### Pasta

1,000

**MAIN :** Salsiccia and grilled vegetables Ario Orio  
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 :** Paucriet and Pico de Gayo Salsa  
Focaccia sandwich  
ポークリエットとピコデガヨサルサ  
フォカッチャサンド

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

BREAD & CAFE

### Seafood

1,500

**MAIN :** Salmon sauteed 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 :** Chicken and grilled broccoli  
Manitare source  
鶏肉とグリルブロッコリー  
マニタリソース

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

香ばしく焼いた白身魚のニューイングランドクラムチャウダー  
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  
サーモンのスパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース  
鶏肉とグリルブロッコリー マニタリソース

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  
ヴエリーヌスタイル

1,100