

2019.1/6~1/12

Weekly Lunch

Pasta

Thanks for Farm 1,000

MAIN: Cajun chicken and quinnah's 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

1,000

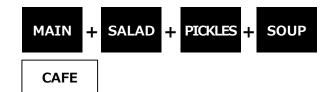
MAIN :Smoked salmon and spinach yellow cream spaghetti スモークサーモンとほうれん草のイエロークリームスパゲティ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

Sandwich 1,200

MAIN:Rye bread's BLT open sandwich ライ麦ブレッドの B L T オープンサンド



Seafood 1,500

MAIN: Red fish poiret basil soup 赤魚のポワレ バジルのスープ仕立て



BREAD & CAFE

Meat 1,500

MAIN:Roast pork marinated with salt malted rice Souce Japone 塩こうじでマリネしたローストポーク ソースジャポネ



Lunch Course ※事前ご予約制とさせて頂いております。ご了承下さいませ。

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

プチオードブル盛り合わせ LBLスタイル

SEAFOOD or MEAT 白身魚のグリル 三浦野菜とケッカソース 本日のお勧めお魚料理 US産チャックフラップ バーベキューソルトを添えて 本日のお勧めお肉料理 赤魚のポワレ バジルのスープ仕立て 塩こうじでマリネしたローストポーク ソースジャポネ

DESSERT

レアチーズケーキ ベリーソース 本日のパティシエおすすめデザート カダイフで仕上げたスイートポテトのタルト

Option Menu

Dessert

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート

1,000

600

Three kinds of ice Assorted アイス3種盛り合わせ

500