

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Duck Pastrami and Orange Salad of Inca Awakening
Balsamic accent
チリコンカンと野菜のアサードのメキシカンサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Eggplant and Ricotta cheese arabita
柚子コショウ香るキノコと鶏肉の和風パスタ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Japanese pepper BALCONY Teriyaki Chicken Burger
チェダーチーズとロースハムのホットサンド

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Swordfish spicy grill
Baked tomato and balsamic
メカジキのグリル 焼トマトとフヌイユ
ライム香る白ワインソース

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Roast chicken and mozzarella
Tomato Balsamic Sauce
鶏肉のケソ・デティージャ、ガリシア風

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

本日鮮魚とアサリの青海苔スープ仕立て
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
メカジキのグリル 焼きトマトとフヌイユ ライム香る白ワインソース
鶏肉のケソ・デティージャ、ガリシア風

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