

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Cajun chicken and quinoa grain salad
タコのカルパッチョとインカ、オリーブのサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Of garlic shrimp and broccoli
Caribbean oil spaghetti
スパイシーチキンのカチャトーラ スパゲッティ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : With honey yellow mustard chicken
BBQ Onion Sandwich
ポップコーンシュリンプのマグレブ風
サラダトルティーヤ

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Today's fresh fish and clams with green seaweed soup
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 : Roasted pork loin with orange and red onion
Ahi fragrant gastric sauce
スペアリブバーベキュー
アヒ香る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

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
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
スペアリブバーベキュー アヒ香る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