

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Romaine lettuce, thick sliced bacon,
Fried egg hot salad
BALCONY特製コブサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Chicken and mushrooms
Spice cream spaghetti
スモークサーモン スピナッチの
イエロークリームタリアテッレ

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

BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Cajun flavored Mexican tortilla
南米香るポテトとチキンのサンドイッチ

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

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Salmon baked with Caribbean spice and
Spinacci sauteed ahi fragrant hollandaise sauce
鮮魚のポワレ
白いんげん豆とヤリイカのジェノベーゼ

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

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Grilled pork loin with herb bread crumbs
Sauce Robert
鶏もも肉のソテー エスニックソース

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

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
本日のお勧めお肉料理
鮮魚のポワレ 白いんげん豆とヤリイカのジェノベーゼ
鶏もも肉のソテー エスニックソース

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