

## Weekly Lunch

### Thanks for Farm

980

**MAIN :** Awakening salad of duck pastrami  
and orange Inca Balsamic accent  
鴨パストラミとオレンジ インカの目覚めのサラダ  
バルサミコのアクセント

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,000

**MAIN :** Garlic shrimp and broccoli  
Caribbean-style oil spaghetti  
ガーリックシュリンプとブロッコリーの  
カリブ風オイルスパゲッティ

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

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,200

**MAIN :** American club sandwich  
アメリカンクラブサンドイッチ

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

**BREAD & CAFE**

### Seafood

1,500

**MAIN :** Grilled fresh fish mushroom cream sauce  
鮮魚のグリル キノコクリームソース

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

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,500

**MAIN :** Roasted pork with herb  
breadcrumb sauce sauce  
豚ロースの香草パン粉焼き ソースロベール

**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

白身魚のアサード チミチュリソース バイクドアンデスポテト  
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  
鮮魚のグリル キノコクリームソース  
豚ロースの香草パン粉焼き ソースロベール

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 ヴェリーヌスタイル	1,100