

balcony

Restaurant & Bar

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN : Guacamole Jerk Marinated Chicken
Baked palmit en salad
グアカモレ ジャークマリネチキン
焼きパルミットのエンサラダ

MAIN + **SOUP**
BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN : Spicy bacon and olives,
Mozzarella tomato spaghetti
スパイシーベーコンとオリーブ、
モッツアレラのトマトスパゲティ

MAIN + **SALAD** + **SOUP**
BREAD & CAFE

Sandwich

1,200

MAIN : Iberico pork ribs BBQ tortilla
イベリコ豚カルビのBBQトルティーヤ

MAIN + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**
BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN : Today's fresh fish
and clams blue seaweed soup tailoring
本日の鮮魚とアサリの青海苔スープ仕立て

MAIN + **SALAD** + **SOUP**
BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN : Stewed beef stew with red wine
Mashed potatoes and potato frit
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテトとポテトフリット

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

白身魚のアサード チミチュリソース ベ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
本日のお勧めお肉料理
本日の鮮魚とアサリの青海苔スープ仕立て
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテトとポテトフリット

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