

Weekly Lunch

Thanks for Farm

980

MAIN :

特製サラダニソフーズ

MAIN

+

SOUP

BREAD & CAFE

Pasta

1,000

MAIN :

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 :

ポークリエットとピコデガヨサルサ
フォカッチャサンド

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

BREAD & CAFE

Seafood

1,500

MAIN :

白身魚とアサリ 軽い煮込み
ソースヴェルデ

MAIN

+

SALAD

+

SOUP

BREAD & CAFE

Meat

1,500

MAIN :

グアテマラコーヒースパイスでマリネしたローストポーク
シャリアピンソース

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

三浦野菜のバーニャフレdda 赤玉葱のヴィネグレット
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

メバルと魚介のアクアパッ
本日のお勧めお魚料理
牛イチボ タリアータ トマトサルサとルッコラのピュレ
本日のお勧めお肉料理
白身魚とアサリ 軽い煮込み ソースヴェルデ
グアテマラコーヒースパイスでマリネしたローストポークシャリアピンソース

DESSERT

本日のパティシエお勧めデザート
ピスタチオのムースグラッセ ソースルージュ
グレープフルーツとパッションフルーツのヴェリーヌ

Option Menu

Dessert

本日のパティシエ特製デザート

600

ピスタチオのムースグラッセ ソースルージュ

600

極上ティラミス

600

グレープフルーツとパッションフルーツの
ヴェリーヌ

600