

## Weekly Lunch

### Salad 980

MAIN : バルコニー特製サラダニシソワーズ

MAIN + SOUP

Topping : マグロカット ¥150 完熟トマト ¥150  
ゆで卵 ¥150 ブロccoli ¥150

BREAD & CAFE

### Pasta A 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

### Pasta B 1,200

MAIN : 夏野菜たっぷりの冷製カポナータ  
オイルスパゲッティ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Seafood 1,500

MAIN : 白身魚と魚介の青のりスープ仕立て

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & CAFE

### Meat 1,500

MAIN : ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル

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

三浦野菜バーニャフレッタ 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

本日のお勧めお魚料理  
本日のお勧めお肉料理  
白身魚と魚介の青のりスープ仕立て  
白身魚と魚介の青のりスープ仕立て

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ミニパフェ

## 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
グレープフルーツとパッションフルーツのミニパフェ	600	極上ティラミス	600