

balcony

Restaurant & Bar

Weekly Lunch

SOUP & SALAD & BREAD & CAFE

+

MAINDISH

※すべてのランチにスープ・サラダ（サラダランチ除く）・パン・コーヒー（または紅茶）が付きます。

Salad

980

MAIN : チリコンカンと野菜のアサードのメキシカンサラダ
Topping : チリコンカン / グリル野菜 / グリルベーコン 各150

Pasta A

1,000

MAIN : 茄子とベーコンのトマトクリームパスタ

Pasta B

1,200

MAIN : ヤリカ ほうれん草ナッツのグリーンソースタリアテッレ

Seafood

1,500

MAIN : ペルー風ココナッツシーフードシチュー「ケムッカ」

Meat

1,500

MAIN : 豚ロースとオレンジ アヒ香るガストリックソース

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
ペルー風ココナッツシーフードシチュー「ケムッカ」
豚ロースとオレンジ アヒ香るガストリックソース

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 レモンのソース
ヨーグルトとぶどうのミニパフェ
アールグレイのクレームブリュレ 柑橘フルーツのソルベ添え

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
アールグレイのクレームブリュレ 柑橘フルーツのソルベ添え	600	ヨーグルトとぶどうのミニパフェ	600

Brunch Menu

前菜3種盛り合わせ	800
チーズ&ドライフルーツ盛り合わせ	1,650
レバーペースト	750
フライドポテト	750
3種のオリーブ盛り合わせ	850
スペイン産イベリコチョリソー	750
自家製ピクルス盛り合わせ	500
鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのピネグレット	1,150

DRINK Menu

スパークリングワイン	Glass 850 / Bottle 2,800
本日の白ワイン	Glass 800 / Bottle 2,800
本日の赤ワイン	Glass 800 / Bottle 2,800
プレミアムモルツ	700
ウーロン茶	550
オレンジジュース	550
グレープフルーツジュース	550
コーラ / コーラゼロ	550