

LUNCH COURSE

¥2,600(2名様~)

1st.

Appetizer

お好きな前菜を下記よりお一人様一品お選びください。

- A. 生ハム イタリアンプロシュートのカブレゼ
ハチミツバルサミコ
- B. 炙ったカツオの温製カルパッチョ
- C. ノルウェーサーモンのタルタル ポーチドエッグ添え(+¥200)
- D. ホタテ貝のカルパッチョ ハーブガーデン
マンダリンオリーブの香り(+¥400)

2nd.

Main Dish

お好きなメインディッシュを下記よりお一人様一品お選びください。

- E. 8種野菜とグリルチキンのファーマーズマーケットサラダ
- F. ジャークチキンのケイジャントマトスパゲティ
- G. ミート(肉)カルボナーラ(+¥300)
- H. サーモンとアボカドのハーブクリームグラタン(+¥200)
- I. チキングリル シャリアピンソース
トリュフクリーミーマッシュポテト添え
- J. 銀のもち豚のグリル レフォールソース ラタトゥイユ添え(+¥200)
- K. サーロインステーキフリット ローストガーリックソース(+¥1,200)

3rd.

Bread

お好きなパンを下記よりお一人様一品お選びください。

- L. プチパン
- M. プチパン・オ・レ(+¥200)

4th.

Cafe

コーヒ / 紅茶[Hot or Ice]

カフェラテ[Hot or Ice](+¥300)

Extra

Dessert

デザート(+¥500)

LUNCH MENU

Appetizer

生ハム イタリアンプロシュートのカブレゼ ¥1,200
ハチミツバルサミコ
Caprese | Prosciutto & Honey Balsamic Sauce

炙ったカツオの温製カルパッチョ ¥1,200
Carpaccio | Chacoal Grilled Bonito

ノルウェーサーモンのタルタル ポーチドエッグ添え ¥1,400
Tartare | Nordic Salmon with Poached Egg

ホタテ貝のカルパッチョ ハーブガーデン ¥1,600
マンダリンオリーブの香り
Caprese | Scallops | Mandarin Olive

生ハムの盛り合わせ H ¥900 / R ¥1,600
Assorted Ham Platter

チーズセレクト H ¥1,000 / R ¥1,800
Assorted Cheese Platter

Salad(プチパンがセットでつきます。)

8種野菜とグリルチキンのファーマーズマーケットサラダ ¥1,400
Farmer's Market Salad with Spicy Chicken | Onion Dressing

Pasta(プチパンがセットでつきます。)

ジャークチキンのケイジャントマトスパゲティ ¥1,400
Spaghetti | Jerk Chicken | Cajun Tomato Sauce

ミート(肉)カルボナーラ ¥1,700
Spaghetti | Meat Carbonara

Skillet(プチパンがセットでつきます。)

サーモンとアボカドのハーブクリームグラタン ¥1,600
Gratin | Salmon & Avocado | Herb Cream

Charcoal Grill(プチパンがセットでつきます。)

チキングリル シャリアピンソース ¥1,400
トリュフクリーミーマッシュポテト添え
Chicken | Chaliapin Sauce | Truffule Mashed Potatoes

銀のもち豚のグリル レフォールソース ラタトゥイユ添え ¥1,600
Pork | Raifort Sauce | Ratatouille

サーロインステーキフリット ローストガーリックソース ¥2,600
Aust Beef | Steak & Fritters | Roast Garlic Sauce

Bread(追加パン)

プチパン ¥200
Bread

プチパン・オ・レ ¥400
Milk Bread