

LUNCH COURSE

¥2,800 (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. 国政農園・白ナスのグリーンカボナータとゴルゴンエッグ
- B. ブラウンマッシュルームカルパッチョ
リコッタとマスカルポーネのホイップ (+¥200)
- C. カンパリトマトとシュガーブラムのブラータカプレーゼ (+¥300)
- D. 本日鮮魚のセビーチェ・カルパッチョ
トマトバジルドレッシングとEXバージンペースト (+¥500)

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. グラナパダーノと黒毛和牛のポロネーゼ (+¥300)
- G. パンチェッタと特裁キノコのボルチーニクリームスパゲッティ
- 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 シャリアビンソース
トリュフクリーミーマッシュポテト添え
- J. せせらぎ豚のグリル 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

ミルクブレッド

4th.

Cafe

コーヒ / 紅茶 [Hot or Ice]

カフェラテ [Hot or Ice] (+¥300)

LUNCH MENU

Appetizer

国政農園・白ナスのグリーンカボナータと
ゴルゴンエッグ ¥1,100
Caponata | White Eggplant & Gorgonzola Egg

ブラウンマッシュルームのカルパッチョ ¥1,300
リコッタとマスカルポーネのホイップ
Carpaccio | Brown Mashroom | Ricotta & Mascarpone Cheese Whip

カンパリトマトとシュガーブラムのブラータカプレーゼ ¥1,400
Burrata Cheese Caprese | Campari Tomato & Sugar Plum

本日鮮魚のセビーチェ・カルパッチョ ¥1,600
トマトバジルドレッシングとEXバージンペースト
Ceviche Carpaccio | Today's Fresh Fish | Extra Virgin Paste

Salad (ミルクブレッドがセットでつきます。)

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

Pasta (ミルクブレッドがセットでつきます。)

パンチェッタと特裁キノコの ¥1,500
ボルチーニクリームスパゲッティ
Spaghetti | Jerk Chicken | Cajun Tomato Sauce

グラナパダーノと黒毛和牛のポロネーゼ ¥1,800
"Wagyu" Beef Bolognese

Skillet (ミルクブレッド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

Grill (ミルクブレッドがセットでつきます。)

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

せせらぎ豚のグリル ¥1,600
レフォールソース ラタトゥイユ添え
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)

ミルクブレッド ¥400
Milk Bread