

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ポ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バッチョ
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プラムのブータカブレーゼ(+¥300)
- D.**本日鮮魚のセビーチェ・カルバッチョ
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ボロネーゼ(+¥300)
- G.**パンチettaと特栽キノコのポ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 シャリアピンソース
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**

コーヒー / 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ポナータとゴルゴンエッグ
Caponata | White Eggplant & Gorgonzola Egg
- ブラウンマッシュルームのカルバッチョ
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プラムのブータカブレーゼ
Burrata Cheese Caprese | Campari Tomato & Sugar Plum
- 本日鮮魚のセビーチェ・カルバッチョ
トマトバジルドレッシングとEXバージンペースト
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ettaと特栽キノコのポ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ボロネーゼ
"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
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 シャリアピンソース
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
レフォールソース ラタトイユ添え
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
Aust Beef | Steak & Fritters | Roast Garlic Sauce

Bread(追加パン)

- ミルクブレッド
Milk Bread