

Weekday Lunch

日替わりランチセット
(スープ、リーフサラダ、パンまたはライス)

1200

日替わりパスタセット
青木農園 有機野菜使用
(スープ、リーフサラダ、フレンチフライ)

1200

フライドフィッシュバーガー
(スープ、リーフサラダ、フレンチフライ)

1400

BLT バーガー
US産赤身ビーフと黒毛和牛の粗挽きパティ 150g
(スープ、リーフサラダ、フレンチフライ)

1500

プライムステーキサンド
(スープ、リーフサラダ、フレンチフライ)

2000

セットドリンク
(各種ソフトドリンク、烏龍茶)

200

セット ジェラート
(バニラ、ストロベリー)

300

セット プチデザート
(ティラミス)

500

Power Salad セット
プロシュートコット、チキンブレストい、ゆで卵、オレンジ、
渦巻きビーツ、グリーンアスパラガス、リーフサラダ、
グラナパダーノ、イチゴドレッシング
(スープ、パン)

1600

ブラックアンガス牛のカレーライス
(スープ、リーフサラダ)

1300

本日の魚料理
(スープ、リーフサラダ、パン)

1900

ブラックアンガス牛のハンバーグ 180g
(スープ、リーフサラダ、パン、またはライス)

1500

US プライム ブラックアンガス牛
薪火グリルステーキ オニオンソース
(スープ、リーフサラダ、パンまたはライス)

プライムハラミ 100g /1700
200g /2500

リブアイロース 200g /2600
400g /4800

テンドーロイン 150g /2800
300g /5000



BLACK TERRACE

※表示価格は全て税込価格です。

Lunch Course

3,780 円 (税込)

お好きな Main 料理を 1 品、お選びください (Cafe 付き)

本日のスープ

契約農家から直送 有機野菜スティック
濃厚チーズフォンデュ

季節の前菜盛合わせ

Main

黒毛和牛のボロネーゼ 全粒粉の手打ちフェットチーネ

真鯛のハーブロースト

米澤豚ロース ピッツアオーラ

USDA PRIME ブラックアンガス牛
薪火グリルステーキ オニオンソース
ストリップロイン 150g
リブステーキ 150g
テnderロイン 120g/+¥500

鳥取産和牛 オレイン 55 薪火グリル サーロイン
100g/+¥500

Dessert or Cheese

【Dessert】よりお選びください。または本日のチーズ

Dessert

パンナコッタ フレッシュイチゴジャム
バニラジェラートのアフガート
ピーカンナッツパイ
北海道産濃厚生クリームとマスカルポーネのティラミス



BLACK TERRACE

Drink & Dessert

Alcohol

ザ プレミアムモルツ 香るエール	500
ハウスワイン (白・赤)	500
グラス スパーリングワイン	700
グラス シャンパーニュ	1000

Soft drink ※セットドリンクは 200 円になります。

100%パインナップル	500
100%オレンジ	500
コカ・コーラ	500
ジンジャーエール辛口	500
ウーロン茶	400
ピーチジンジャーティ (Mighty-leaf San Francisco)	500

Organic coffee ※セット Cafe は 500 円になります。

オーガニック ブレンドコーヒー	600
カプチーノ	700

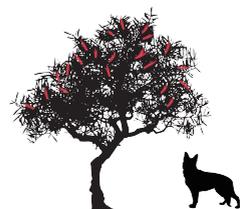
Tea ※セット Tea は 500 円になります。

紅茶、ハーブティ各種 (Mighty-leaf San Francisco)	900
ロイヤルミルクティ (Mighty-leaf San Francisco)	900

Dessert

バニラジェラートのアフォガート	700
ピーカンナッツパイ	1000
北海道産濃厚生クリームとマスカルポーネのティラミス	1000

※表示価格は全て税込価格です。



BLACK TERRACE