

《 Weekday Lunch 》

- | | |
|---|------------------------|
| ◇ 日替りランチ セット | 税込
1000 |
| ある日のメニュー例
⇒西京味噌漬けの下平目ムニエル 焦がしバターソース | |
| (スープ、サラダ、バケット又はライス) | |
| ◇ 日替りパスタ セット | 1000 |
| ある日のメニュー例
⇒契約農園直送 季節有機野菜のアラピアータ スパゲッティ | |
| (スープ、サラダ、バケット) | |
| ◇ 薪+備長炭グリル BLTバーガー | 1500 |
| US産赤身ビーフと黒毛和牛の粗挽きパティ 150g
☆ブリオッシュパンズ 自家製スモークベーコン、レタス、トマト | |
| (スープ、サラダ、フライドポテト) | |
| ◇ USDA PRIME ブラックアングス牛 薪+備長炭グリルハンバーグ | |
| 淡路オニオンソース
(スープ、サラダ、バケット又はライス) | 180g/1500 |
| ◇ USDA PRIME ブラックアングス牛 薪+備長炭グリルステーキ | |
| 淡路オニオンソース
(スープ、サラダ、バケット又はライス) | |
| ☆リブアイロース | 200g/2400
300g/3800 |
| ☆テンダーロイン | 150g/2800
250g/4400 |

《 Lunch Course 》

好きなMain料理を1品、お選びください(Café付) 税込 3500～

～ 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

～ 季節の前菜盛合せ ～

～ Main ～

黒毛和牛のポロネーゼ 全粒粉の手打ちフェットチーネ

ホタテとノルウェーサーモンの鉄板焼 サフランクリームソース

ワカスイ スプリングラムラックロースト チミチュリソース

USDA PRIME ブラックアンガス牛 薪+炭 グリルステーキ
淡路オニオンソース

☆ストリップロイン 150g

☆テンダーロイン 120g/+500

鳥取県産 黒毛和牛サーロイン 薪+炭グリルステーキ 120g/+1000
淡路オニオンソース

～ Dessert or Cheese～

【 Dessert 】よりお選びください。 又は 本日のチーズ

※Lunch Courseはグループ皆さままで、ご注文下さいませ。

【 Alcohol 】

◇ザプレミアムモルツ 800 ◇グラスワイン泡 白 赤 700～ 税込

◇ペアリングワイン 2400 ◇グラスシャンパン 1200

※ソムリエが料理に合わせて、少量4杯のグラスワインをチョイス致します。

【 Alcohol 】

◇ザプレミアムモルツ	800	◇グラスワイン泡 白 赤	700~	税込
◇ペアリングワイン	2400	◇グラスシャンパン	1200	

※ソムリエが料理に合わせて、少量4杯のグラスワインをチョイス致します。

【 Soft drink 】

⇒☆セットドリンクは、+200円になります。

グレープフルーツ	500	100%オレンジジュース	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 & Tea 】

⇒☆セットCaféは、+300円になります。

コーヒー ※おかわり自由 (ブラジル イビボラ農園)	500	カプチーノ	600
紅茶、ハーブティ各種 (Mighty-leaf San Francisco)	700	ロイヤルミルクティ (Mighty-leaf San Francisco)	800

【 Dessert 】

◇ ティラミス	600	◇ 和栗のモンブラン	600
◇ カスタードプリン	500	◇ 本日タルト	600
◇ シヤインマスカットのテリーヌ	ラズベリーソース		600