

平日11:00-15:00限定  
**LUNCH TIME SET**



メインディッシュ



ミニサラダ



**SALADS**

スープとブチバゲットが付きます  
SERVED WITH SOUP & MINI BAGUETTE.

*Recommended!*

**CHEF'S DELI PLATE** [THREE KINDS OF DELI / SALAD / TODAY'S MAIN DISH]  
シェフズ・デリ・プレート [3種のデリ / サラダ / 本日のメインディッシュ]

1600

[税込 1,760]

**FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE GARDEN SALAD WITH BEET ROOT VINAIGRETTE DRESSING**  
フレッシュハーブとリコッタチーズのガーデンサラダ ビーツビネグレット・ドレッシング

1450

[税込 1,617]

**SMOKED SALMON CAESAR SALAD**

ロメインレタスとスモークサーモンのシーザーサラダ

1470

[税込 1,595]



**SANDWICHES**

**THE BLT SANDWICH**

ザ・BLTサンド

1470

[税込 1,617]

**CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK**

プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド 1400

[税込 1,540]

**GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR**

グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ 1470

[税込 1,617]

FRIED EGG フライドエッグ +150



**PASTA**

LARGE PORTION PASTA  
パスタ大盛り +¥350 [税込385]

**WEEKLY PASTA**

今週のパスタ 詳しくはスタッフまで

1400

[税込 1,540]

**PESTO AND BABY SHRIMP - CONCHIGLIE**

小海老のジェノベーゼ 36ヶ月熟成

パルミジャーノ・レッジャーノ

1500

[税込 1,650]

**WAGYU BOLOGNESE - RIGATONI**

宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ

1500

[税込 1,650]

**SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE - TAGLIATELLE**

サーモンとポルチーニのクリームソース トリュフの香り 1850

[税込 2,035]



**RICE**  
LARGE PORTION RICE  
ライス大盛り +¥250 [税込275]

**BEEF STROGANOFF**

宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ

1650

[税込 1,815]

**BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO  
WITH BOTTARGA**

小柱と九条ネギのリゾット カラスミがけ

1750

[税込 1,925]



**SKILLET AND  
MAIN DISH**

**PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** 白金豚のボロネーゼと茸のラザニア

1470

[税込 1,617]

**BEEF STEWED HAMBURG STEAK  
WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE**

特製煮込みハンバーグ 燻製モツァレラチーズソース

2000

[税込 2,200]

**LUNCH DRINKS**

¥200  
[税込220]

*original blend iced tea*  
**FIVE ELEMENTS** オリジナルブレンド・アイスティー

**EARL GREY**  
[ HOT OR ICED ]

アールグレイ

**BLENDDED COFFEE** [ HOT OR ICED ] ブレンドドコーヒー

**GINGER ALE**

ジンジャーエール

¥400  
[税込440]

**CAFE LATTE**  
[ HOT OR ICED ] カフェラテ

**LEMONADE**  
[ HOT OR ICED ]

レモネード

**ESPRESSO** エスプレッソ

**MANGO LASSI**

マンゴーラッシー

*Caffeine Free* ROSE CHAMOMILE FLOWER TEA [ HOT OR ICED ] ローズ・カモミール・フラワーティー

HERBAL ROOIBOS TEA [ HOT OR ICED ] ハーバル・ルイボスティー

¥500  
[税込550]

**ROYAL MILK TEA**  
[ HOT OR ICED ] ロイヤルミルクティー

**HONYAMA MATCHA** 静岡 本山抹茶  
[ HOT ]

**SOY MILK LATTE**  
[ HOT OR ICED ] ソイラテ

**MATCHA LATTE** 抹茶ラテ  
[ HOT OR ICED ]

**OAT MILK LATTE**  
[ HOT OR ICED ] オーツミルクラテ

**SIDE SALAD**  
ランチサラダ

200

[税込220]

**SIDE SOUP**  
ランチスープ

200

[税込220]

**BREAD**  
焼き立てパン

200

[税込220]

*follow us*





### Lunch Time Prefix Course

お一人様 2400 [税込 2640]

APPETIZER AND SOUP

前菜と  
ミニスープ

MAIN DISH

お好きな  
メインディッシュ

DESSERT

デザート

DRINK

ドリンク

### Main Dish please choose one main dish

THE BLT SANDWICH

ザ・BLTサンド

CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK

プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド

WEEKLY PASTA

今週のパスタ - リングイネ

WAGYU BOLOGNESE

宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ

TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP AND BASIL

小エビとバジルのトマトクリームパスタ

PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA

白金豚のボロネーゼと茸のラザニア

BEEF STROGANOFF

宮崎県産 黒毛和牛のビーフ・ストロガノフ

ROASTED CHICKEN WITH MASHED POTATOES

菜彩鶏もも肉のローストとマッシュポテト 自家製ブレッド付き

BEEF STEWED HAMBURG STEAK  
WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE

特製煮込みハンバーグ 自家製ブレッド付き

+330yen

燻製モツツアラチーズソース

### Dessert please choose one dessert

DESSERT OF THE DAY

本日のデザート

FRENCH TOAST WITH  
WHIPPED BUTTER AND MAPLE SYRUP

フロントルームのフレンチトースト  
+990yen  
ホイップバターとマープルシロップ

### Lunch Drinks

original blend iced tea  
FIVE ELEMENTS オリジナルブレンド・アイスティー

BLENDED COFFEE  
[ HOT OR ICED ] ブレンドコーヒー

EARL GREY  
[ HOT OR ICED ] アールグレイ

GINGER ALE  
COCA COLA ジンジャーエール  
コカコーラ

CAFE LATTE  
[ HOT OR ICED ] カフェラテ

ESPRESSO エスプレッソ

LEMONADE  
[ HOT OR ICED ] レモネード

MANGO LASSI マンゴーラッシー

+¥200  
[税込220]

*Caffeine  
Free* ROSE CHAMOMILE FLOWER TEA [ HOT OR ICED ] ローズ・カモミール・フラワーティー  
HERBAL ROOIBOS TEA [ HOT OR ICED ] ハーバル・ルイボスティー

+¥350  
[税込385]

ROYAL MILK TEA  
[ HOT OR ICED ] ロイヤルミルクティー

SOY MILK LATTE  
[ HOT OR ICED ] ソイラテ

OAT MILK LATTE  
[ HOT OR ICED ] オーツミルクラテ

HONYAMA MATCHA 静岡 本山抹茶  
[ HOT ]

MATCHA LATTE 抹茶ラテ  
[ HOT OR ICED ]