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

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

Recommended!

CHEF'S DELI PLATE [KINDS OF DELI / SALAD / COCOTTE MAINDISH]
シェフズ・デリ・プレート [2種のデリ / サラダ / ココットのメインディッシュ] **1750** [税込 1925]

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 1595]

ROMAINE LETTUCE AND **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 **1450** [税込 1595]



SANDWICHES

THE BLT SANDWICH ザ・BLTサンド **1470** [税込 1617]

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 **1500** [税込 1650]

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 1617]

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 - LINGUINE 今週のパスタ 詳しくはスタッフまで **1450** [税込 1595]

SCALLOPS AND **GENOVESE SAUCE** - CONCHIGLIE 帆立のジェノベーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ **1550** [税込 1705]

WAGYU BEEF RAGOUT SAUCE - RIGATONI 宮崎県産 黒毛和牛のラグーソース **1650** [税込 1815]

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 2035]

PORK BOLOGNESE AND **MUSHROOM LASAGNA** 白金豚のボロネーゼと茸のラザニア **1470** [税込 1617]



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
宮城県登米産 特別栽培米 ひとめぼれ使用 **1750** [税込 1925]

WAGYU BEEF HAMBURG LOCO MOCO
WITH MELTY CHEESE
黒毛和牛ハンバーグとメルトチーズのロコモコ **1800** [税込 1980]

LUNCH DRINKS

¥200 [税込220]

original blend iced tea オリジナルブレンド・アイスティー
FIVE ELEMENTS ファイブ・エレメンツ
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 ジンジャーエール
COCA COLA コカコーラ

¥400 [税込440]

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

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
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 [HOT OR ICED] 抹茶ラテ

SIDE DISHES

¥200 [税込220]

SIDE SALAD サラダ
SIDE SOUP スープ
BREAD 焼き立てパン

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください。



LUNCH TIME PREFIX COURSE

¥2500
お一人様［税込2750］

APPETIZER 前菜 ＋ MINI SOUP ミニスープ ＋ MAIN DISH メインディッシュ 下記から一つお選びください ＋ DESSERT デザート 下記から一つお選びください ＋ DRINK ドリンク 下記から一つお選びください

MAIN DISH
please choose one main dish
メインディッシュを一つお選びください

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 [LINGUINE]	今週のパスタ - リングイネ
WAGYU RAGOUT SAUCE [RIGATONI]	宮崎県産 黒毛和牛のラグーソース - リガトーニ
TOMATO CREAM SAUCE WITH SHRIMP AND BASIL [LINGUINE]	小エビとバジルのトマトクリームパスタ - リングイネ
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 CREAM SAUCE	菜彩鶏もも肉のロースト クリームソース 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 +¥330 燻製モッツァレラチーズソース

DESSERT
please choose one dessert
デザートを一つお選びください

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 +¥990 ホイップバターとメープルシロップ

DRINKS
please choose one drink
ドリンクを一つお選びください

ORIGINAL BLENDICED TEA FIVE ELEMENTS	オリジナルブレンド・アイスティー ファイブ・エレメンツ	
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	ジンジャーエール	
COCA COLA	コカコーラ	
CAFE LATTE [HOT OR ICED]	カフェラテ	+¥220
ESPRESSO	エスプレッソ	+¥220
LEMONADE [HOT OR ICED]	レモネード	+¥220
MANGO LASSI	マンゴーラッシー	+¥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	+¥220
CAFFEINE FREE HERBAL ROOIBOS TEA [HOT OR ICED]	ハーバル・ルイボスティー	+¥220
ROYAL MILK TEA [HOT OR ICED]	ロイヤルミルクティー	+¥385
SOY MILK LATTE [HOT OR ICED]	ソイラテ	+¥385
OAT MILK LATTE [HOT OR ICED]	オーツミルクラテ	+¥385
HONYAMA MATCHA [HOT]	静岡 本山抹茶	+¥385
MATCHA LATTE [HOT OR ICED]	抹茶ラテ	+¥385