LUNCH

ランチメニューにはパン、サラダ、コーヒーまたは紅茶が付きます
The lunch menu include bread, salad, and coffee or tea.

ブラックアンガス ビーフロースト ヴォルケーノスタイル レモンバター 3600
Black Angus beef with lemon butter

モロッコ風 シーフード タジン クスクスを添えて 3000
Today ' s fish tagine <served with cous cous>

大山（だいせん）どり 骨付きモモ肉のグリル グリルレモン 3000
Grilled Daisen Chicken with Grilled Lemon

季節の鮮魚 ローズマリーロースト 新じゃがとオリーブ 2800
Rosemary Roasted Fresh seasonal fish with Potatoes and Olives

オーブン焼き ハンバーグステーキ アボカド＆コルビージャックチーズ 2600
Oven-Baked Hamburg Steak with Avocado and Colby Jack Cheese

ボローニャ風 ラザニア オーブン焼き 2600
Oven-baked Bolognese Lasagna

本日のパスタ 2400
Today's pasta

本日のランチスープ
DAILY SOUP SPECIAL +300
Small size daily soup is served with your lunch.

本日のランチデザート
DAILY DESSERT SPECIAL +450
Daily dessert is served with your lunch.

※税込価格を表示しております。
※当店の米類は国内産を使用しております。

SNACKS

グジェール ＜シュー生地にチーズを混ぜ込んで焼き上げたおつまみ＞ **700**
Gougère <A snack made by mixing cheese into choux pastry and baking it.>

サイドワインダーポテト トリュフソルト＆パルメジャーノチーズ **1200**
Sidewinder Potatos

TAPAS

オリーブのマリネ と カマンベール、スモークゴーダ **900**
Marinated olives with Camembert and smoked Gouda

ひよこ豆のディップ ”フムス” 自家製フラッドブレッド添え **700**
Chickpea dip "hummus"served with homemade flatbread

静岡県産 幸えびのフライ パクチーとライム添え **1380**
Fried YUKIEBI shrimp with coriander and lime

国産鹿肉のテリーヌ と パテ･ド･カンパーニュ ヴァイオレットマスタード **1200**
Domestic venison terrine and pate de campagne

エスカロールとカリフラワー、アボガドのサラダ グリーンゴッデスドレッシング **1300**
Escarole, cauliflower, and avocado salad with green goddess dressing

バターミルクフライドチキン オレンジソース **980**
Buttermilk Fried Chicken with Orange Sauce

ソーセージのグリル と ﾚｯﾄﾞキャベツ ディジョンマスタード添え **1100**
Grilled sausage with Dijon mustard

※税込価格を表示しております。
※当店の米類は国内産を使用しております。

DESSERT

Basque cheese cake with whipped cream and truffle salt 1200
バスクチーズケーキ　ホイップクリームとトリュフ塩

Beetroot chocolate cake with pistachio ice cream and sugar butter sauce 1000
ビーツのガトーショコラ　ピスタチオアイスとシュガーバターソース

Tiramisu and caramelized candy sprinkled with bittersweet chocolate 900
ティラミスとカルメ焼き　ビタースイートチョコを散りばめて

Coffee brulee 700
コーヒーのブリュレ

COFFEE & TEA

COFFEE

Standard Coffee

「スタンダードコーヒー」は、世界の優れたコーヒー農園から豆を厳選し、もっとも適した焙煎をほどこしたスペシャリティーコーヒーのブランドです。

Blended coffee HOT / ICED 800
ブレンドコーヒー

Espresso HOT S 650/ W900
エスプレッソ

Cappuccino HOT 850
カプチーノ

Café latte HOT / ICED 850
カフェラテ

Caramel latte HOT / ICED 900
キャラメルラテ

Café Mocha HOT / ICED 900
カフェモカ

TEA

Ceylon tea HOT / ICED 800
セイロンティー

Oolong tea with rose and jasmine HOT 850
シャンパンウーロン
凍頂烏龍茶をベースに、ローズやジャスミンフラワー、ハイビスカスなどをブレンド。

Rose hip and hibiscus HOT 850
ローズヒップ＆ハイビスカス（ノンカフェイン）
フルーティーなローズヒップにさわやかなハイビスカスをブレンド。

Rooibos tea with orange HOT 850
オレンジルイボス（ノンカフェイン）
オレンジのさわやかな香りがひろがるルイボスティー。

Muscat,pine,rosehip and hibiscus for tea HOT 850
キャンディーマスカット
瑞々しいマスカットとパイナップルが香る紅茶に、ローズヒップやハイビスカスをブレンド。

Chamomille mint HOT 850
カモミールミント（ノンカフェイン）
カモミール、ペパーミントをブレンドしたハーブティー。

※税込価格を表示しております。