



限定
20食

THANKS FOR FARM 1,400

サラダ大盛 + 200 yen

Andean potatoes, bacon, and tomatoes Warm egg farmhouse salad
アンデスポテトとベーコン、トマト、温玉の農家風サラダ

MAIN + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

PASTA A 1,500

パスタ大盛 + 200 yen

Shrimp Torita and Broccoli Peperoncino
エビのトリタートとブロッコリーのペペロンチーノ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定
20食

PASTA B 1,800

Lasagna with four kinds of beans and chicken in spicy sauce
ラザニア 4種豆とチキンのスパイシーソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

SANDWICH 1,600

ポテト2倍 + 200 yen

パティ2倍 + 300 yen

Ham and egg burger with beetroot slaw and mustard sauce
ハムエッグバーガー ビーツラベとマスタードソース

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

DRINK BUFFET

MEAT 1,800

Chicken thigh chilindron
鶏もも肉のチリンドロン

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定
12食

STEAK 2,300

Skirt steak made from New Zealand grass-fed beef,
Miura vegetables, French fries
NZ産グラスフェッドビーフのハラミステーキ 三浦野菜 フレンチフライ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

SOUP This month's Soup 今月のスープ

7月のスープ：ビーツとジャガイモの冷製スープ

ビーツはホウレン草の仲間(ヒユ科)で、「奇跡の野菜」と呼ばれる栄養価の高い初夏が旬の野菜です。ほんのり土の香りがするビーツを、ヴィシソワーズと合わせて軽やかな冷製スープに仕上げました。

DESSERT

Dessert of the day 850
本日のパティシエ特製デザート

Two kinds of ice Assorted 600
アイス2種盛り合わせ

NY Cheesecake 700
ニューヨークチーズケーキ

Tiramisu for adults with Marsala scent 1,100
マルサラ香る大人のティラミス

ALCOHOL

DRAFT BEER 700
サントリー 生ビール

High Ball 600
ハイボール

Sparkling Wine 600
スパークリングワイン

Today's Wine (Red/White) 600
グラスワイン(赤 or 白)

SOFT DRINK

100% Orange Juice 400
オレンジジュース

Ginger Ale 400
ジンジャーエール

Oolong Tea 400
烏龍茶

Guava Juice 400
グアバジュース

Coke 400
コーラ

All free 700
オールフリー (ノンアルコールビール)

DOG'S MEAL

Today's dog's lunch plate 1,500
(venison & daily recommended vegetables)
ワンちゃん用ランチプレート (鹿肉&その日のおすすめ野菜)

※ワンちゃんをお連れのお客様はテラス席限定のご案内となります。
雨天時はご利用いただけません。