



限定 20食 **THANKS FOR FARM 1,400** サラダ大盛 + 200 yen

Honey yellow mustard chicken and Miura vegetable Caesar salad
ハニーイエローマスタードチキンと三浦野菜シーザーサラダ

MAIN + **SOUP**

BREAD & DRINK BUFFET

PASTA A 1,500 パスタ大盛 + 200 yen

Smoked salmon and spinach yellow cream
スモークサーモンスピナッチのイエロークリーム

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & DRINK BUFFET

限定 20食 **PASTA B 1,800**

Meat Lasagna minced chicken meat sauce
accented with mascarpone cream
ミートラザニア 鶏ひき肉のミートソース
マスカルポーネクリームのアクセント

MAIN + **SALAD** + **SOUP**

BREAD & DRINK BUFFET

SANDWICH 1,600 ポテト2倍 + 200 yen

Ham and egg and beetroot rapeseed burger
ハムエッグとビーツラペのハンバーガー

MAIN + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**

DRINK BUFFET

MEAT 1,800

Roasted mate tea chicken, Miura vegetables,
yuzu pepper cream sauce
マテ茶鶏のロースト 三浦野菜 柚子胡椒クリームソース

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

9月のスープ：焼き芋と塩麴の冷製スープ

焼き芋は糖度が28~32度ある台湾産の台農57号を使用し、疲労回復などの健康効果のある塩麴で甘みと塩味のバランスをとります。通常の食塩を使用するより減塩効果もある為、塩分を過度に摂取しがちな残暑でも体に優しい味わいのスープです。

DESSERT

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	850
Two kinds of ice Assorted アイス2種盛り合わせ	600
NY Cheesecake ニューヨークチーズケーキ	700
Tiramisu for adults with Marsala scent マルサラ香る大人のティラミス	1,100

ALCOHOL

DRAFT BEER サントリー 生ビール	700
High Ball ハイボール	600
Sparkling Wine スパークリングワイン	600
Today's Wine (Red/White) グラスワイン(赤 or 白)	600

SOFT DRINK

100%Orange Juice オレンジジュース	Ginger Ale ジンジャーエール	Oolong Tea 烏龍茶	400
Guava Juice グアバジュース	Coke コーラ		
All free オールフリー (ノンアルコールビール)			700

DOG'S MEAL

Today's dog's lunch plate (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)	1,500
--	-------

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