



限定
20食

THANKS FOR FARM 1,400

サラダ大盛+200 yen

Miura vegetables salad Nicoise
三浦野菜のサラダニンワーズ

MAIN + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

PASTA A 1,500

パスタ大盛+200 yen

Amatriciana with bacon, onion and tomato
ベーコンと玉葱、トマトのアマトリチャーナ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定
20食

PASTA B 1,800

Lasagna with mushroom and bacon cream sauce
ラザニア キノコとベーコンのクリームソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

SANDWICH 1,600

ポテト2倍+200 yen

Milanese Fish Burger with Remoulade Sauce
ミラネーゼ フィッシュバーガー レムラードソース

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP

DRINK BUFFET

MEAT 1,800

Grilled Mochi pork and Miura vegetables
with Mushroom sauce
もち豚のグリル 三浦野菜とバルサミコのこソース

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

1月のスープ：紫芋と塩麹のポタージュ

紫芋には抗酸化物質をはじめとする栄養素が豊富に含まれています。
特にポリフェノールが多く含まれているのでコレステロール値の健康を維持し、
目の健康の改善や、心臓病のリスク低減などのメリットをもたらすこともあります。
紫芋自体の味わいはさっぱりとしていますが、塩麹を加えることで糖やアミノ酸、
グルタミン酸といった旨味成分が加わり、コクのあるスープに仕上げています。

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

700

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。