



限定  
20食

## THANKS FOR FARM 1,400

サラダ大盛+200 yen

Octopus carpaccio with potato and olive salad  
たこのカルパッチョとジャガイモ、オリーブのサラダ

MAIN + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定  
20食

## PASTA A 1,500

パスタ大盛+200 yen

Salmon and spinach cream pasta  
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

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

限定  
12食

## MEAT 1,800

Roasted Mete chicken and Mozzarella  
with Tomato Balsamic sauce  
マテ鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミコのソース

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 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  
ジンジャーエール

Oolong Tea  
烏龍茶

Guava Juice 700  
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)

## 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でのご案内となります。  
雨天時はご利用いただけません。