



SOUP This month's Soup 今月のスープ

1月のスープ：紫芋と塩麴のポタージュ

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、塩麴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がっています。

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
グアバジュース

Coke
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でのご案内となります。
雨天時はご利用いただけません。

限定
20食

THANKS FOR FARM 1,400 サラダ大盛 + 200 yen

Cajun chicken and Miura vegetables with quinoa grain salad
ケイジャンチキンと三浦野菜 キヌアのグレインサラダ

MAIN

+

SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

PASTA A 1,500 パスタ大盛 + 200 yen

Grilled whitebait vongole bianco
with the aroma of Japanese pepper
山椒香る焼きシラスのボンゴレビアンコ

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

Salmon eggs Benedict on rye bread
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

DRINK BUFFET

MEAT 1,800

Roasted sticky pork and Miura vegetables
with green onion ethnic sauce
もち豚と三浦野菜のロースト 長ネギのエスニックソース

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