



限定 20食 **THANKS FOR FARM 1,500** サラダ大盛+200 yen
Cajun Chicken with Miura Vegetables and 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
Eggplant and Ricotta Arrabbiata
茄子とリコッタチーズのアラビアータ

MAIN + SALAD + SOUP
BREAD & DRINK BUFFET

限定 20食 **PASTA B 1,800**
Lasagna with Chicken Bolognese Sauce and Mascarpone
ラザニア 鶏ひき肉のミートソースとマスカルポーネ

MAIN + SALAD + SOUP
BREAD & DRINK BUFFET

SANDWICH 1,600 ポテト2倍+200 yen
パティ2倍+300 yen
Buffalo Chicken Sandwich with Blue Cheese Sauce
バッファローチキンサンド ブルーチーズソース

MAIN + SALAD + PICKLES + SOUP
DRINK BUFFET

MEAT 1,800
Grilled Mochi Pork Marinated in Herb Salt
with Miura Vegetables Salsa Verde
ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリルと三浦野菜 サルサベルデ

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

カレー風味のとうもろこしとココナッツミルクのポターージュ

甘みのあるコーンスープにココナッツミルクを加え、まるやかでコクのある味わいに仕上げています。カレー粉をアクセントとしてほんのり加えることでやさしい甘さの中にスパイスが広がるアジアンテイストのポターージュとなっています。

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		
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。	