



限定 20食 **THANKS FOR FARM 1,500** サラダ大盛+200 yen
Salad with Prosciutto, Soft-Boiled Eggs, and Miura Vegetables
生ハム温泉卵と三浦野菜のサラダ

MAIN + **SOUP**
BREAD & DRINK BUFFET

PASTA A 1,500 パスタ大盛+200 yen
Shrimp Tritato with Broccoli Pepperoncino
エビのトリタートとブロッコリーのペペロンチーノ

MAIN + **SALAD** + **SOUP**
BREAD & DRINK BUFFET

限定 20食 **PASTA B 1,800**
Lasagna with Miura vegetable caponata
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

RICE 1,700
Mixed Grain Rice Curry with Spicy Buttermilk Chicken
and Miura Vegetables
雑穀米カレー スパイシーバターミルクチキンと三浦野菜

MAIN + **SALAD** + **SOUP**
DRINK BUFFET

MEAT 1,800
Poached Pork Shoulder Marinated in Cajun Seasoning
Pico de Gallo with Mango
ケイジャンミートでマリネした豚肩ロースのポアレ マンゴー入りピコデガヨ

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ジュ

甘みのあるコ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ジュとなっています。

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 Oolong Tea 400
オレンジジュース ジンジャーエール 烏龍茶

Guava Juice Coke
グアバジュース 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。