



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 三浦野菜と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

Pasta Verde with Summer Vegetables and Shirasu
夏野菜としらすのパスタベルデ

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定
20食

PASTA B 1,800

Lasagna with Colorful Vegetables and Spicy Meat Sauce
ラザニア 彩野菜とピリ辛ミートソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

SANDWICH 1,600 ポテト2倍+200 yen パティ2倍+300 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

Roasted Domestic Chicken and Mozzarella
with Tomato-Balsamic Sauce
国産鶏とモッツァレラのロースト トマトバルサミコのソース

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

限定
12食

STEAK 2,500

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 三浦野菜グリル

MAIN + SALAD + SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

SOUP This month's Soup 今月のスープ

8月のスープ：トマトとパプリカのポタージュ

完熟トマトと赤パプリカをじっくりと煮込み野菜本来の甘みを引き出した彩り豊かなポタージュです。まろやかな口上がりの中にトマトの酸味とパプリカの甘みを感じられます。トマトに含まれるリコピンは健康維持に役立つ抗酸化成分が、パプリカにはビタミンCやβ-カロテンが豊富に含まれ、美容や健康づくりをサポートしてくれます

DESSERT

Dessert of the day 900
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。