



限定  
20食

## THANKS FOR FARM 1,500

サラダ大盛 + 200 yen

Mexican Salad  
with Chili Con Carne and Miura Vegetables Asado-Style  
チリコンカンと三浦野菜のアサードのメキシカンサラダ

MAIN

+

SOUP

BREAD & DRINK BUFFET

## PASTA A 1,500

パスタ大盛 + 200 yen

Puttanesca with Shrimp and Baby Clams  
海老と小柱のプッタネスカ

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

Mexican Sandwich with Shrimp and Potato Salad  
海老とポテトサラダのメキシカンサンド

MAIN

+

SALAD

+

PICKLES

+

SOUP

DRINK BUFFET

## MEAT 1,800

Roasted Domestic Chicken with Yuzu Kosho Cream Sauce  
国産鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース

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。