

# Lunch menu

## Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| 冬の緑野菜のラグーと小柱のパスタ<br>Pasta with winter green vegetable ragout and scallops                              | 2,200 | 和牛ランプの熾火焼き<br>ケフィアと山わさびのソース<br>Wood-grilled wagyu beef rump steak<br>with kefir and mountain wasabi sauce             | 3,500 |
| 寒ブリの熾火焼き<br>姪浜海苔のヴァンプランソース<br>Wood-grilled winter yellowtail<br>with Meinohama seaweed vin blanc sauce | 2,600 | 薪火で24時間ローストした<br>骨付きもも肉(10食限定)<br>Thigh on the bone roasted over a wood fire<br>for 24 hours (limited to 10 servings) | 2,400 |
| 鴨の熾火焼き 発酵焦がし林檎のソース<br>Wood-grilled duck<br>with fermented caramelized apple sauce                      | 2,500 |   |       |

### Salad buffet サラダbuffet

|  |                        |                        |   |
|--|------------------------|------------------------|---|
| ブロッコリーのグリル<br>Grilled broccoli             | トマト<br>Tomatoes        | 紅心大根<br>Red radishes   | ドレッシング(和風/野菜/柑橘)<br>Dressing (Japanese-style / Vegetable / Citrus)                        |
| 季節の焼野菜<br>Seasonal wood-grilled vegetables | ポテトサラダ<br>Potato salad | ミックスサラダ<br>Mixed salad | 本日のスープ<br>Today's soup  |
| コーン<br>Corn                                | レンズ豆<br>Lentils        |                        | 本日のパン 3種〜<br>Today's bread  |
|  |                        |                        | ソフトドリンク(オレンジ/烏龍茶/紅茶/コーヒー)<br>Soft drinks (Orange juice / Oolong tea / Black tea / Coffee) |



冬の緑野菜のラグーと小柱のパスタ



寒ブリの熾火焼き 姪浜海苔のヴァンプランソース



和牛ランプの熾火焼き ケフィアと山わさびのソース

## Course

コース ※サラダbuffetは含まれておりません

3,500

本日の前菜、本日のスープ・パン、サラダ、メインディッシュ(魚or肉)、パスタ、デザート、コーヒー

Today's appetizers, Today's soup&bread, Salad, Main dish (Fish or Meat), Pasta, Dessert, Coffee

※メインディッシュは+500円で牛に変更できます  
\*Can be changed the main dish to Beef for +¥500

## Children's menu

お子様ランチ

1,500

ボロネーゼ、エビフライ、ポテトフライ、デザート、選べるドリンク  
Bolognese, Fried shrimp, French fries, Dessert, Drinks to choose from

## Option

オプション

|  |     |  |       |
|--|-----|--|-------|
| 薪焼き安納芋ロースト バニラ添え<br>Wood-grilled roasted Annou sweet potato with vanilla | 500 | トスカーナ風フライドポテト<br>Tuscan-style French Fries | 800   |
| 薪の燻製チーズケーキ<br>Wood-smoked cheesecake                                     | 500 | 鮮魚のブレザオラ<br>Fresh fish bresaola            | 1,000 |
| 本日のデザート<br>Today's dessert   | 500 | フィッシュ&チップス<br>Fish & chips                 | 1,200 |
| 本日のアイス2種<br>Today's ice cream (2 flavors)                                | 400 | スパイシーミックスナッツ<br>Spicy mixed nuts           | 500   |
|  |     | プロヴァンスオリーブ<br>Provence olives              | 500   |

# Lunch menu

## Alcohol アルコール

|   |           |     |   |     |
|---|-----------|-----|---|-----|
| クラフトビール Craft beer                          | L [370ml] | 900 | 白ワイン(グラス)<br>White wine (glass)           | 800 |
| - IPA India pale ale<br>ABV 6.8% / IBU 40.3 | M [265ml] | 700 |   |     |
| - ホワイトエール White ale<br>ABV 5.6% / IBU 12.5  | S [150ml] | 400 | 赤ワイン(グラス)<br>Red wine (glass)             | 800 |
| - アンバー Amber<br>ABV 5.5% / IBU 35.8         |           |     | スパークリングワイン(グラス)<br>Sparkling wine (glass) | 900 |

クラフトビール飲み比べセット 1,000  
(IPA / ホワイトエール / アンバー)  
Craft beer flight (IPA / White ale / Amber)

## Free drinks フリードリンク(1h) 2,000

### I Beer ビール

クラフトビール3種  
(IPA/アンバー/ホワイト)  
Craft beer (IPA / White ale / Amber)

### I Wine ワイン

スパークリングワイン  
Sparkling wine

ワイン(赤/白)  
Wine (red/white)

### I Cocktails カクテル

ハイボール  
Whisky soda

レモンサワー  
Lemon sour

キティ(赤ワイン、ジンジャーエール)  
Kitty (Red wine, Ginger ale)

カシス[オレンジ、ソーダ]  
Cassis [Orange, Soda water]

ジントニック  
Gin and tonic

カンパリ[オレンジ、ソーダ]  
Campari [Orange, Soda water]

### I Softdrink ソフトドリンク

烏龍茶  
Oolong tea

コーラ  
Coke

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale