

— WEEKEND LUNCH COURSE ¥4500 —
APPETIZER + PASTA + MAIN DISH + DESSERT

Served with hot coffee or tea
コースメニューにはホットコーヒーまたは紅茶が含まれています
Please choose one from each category
好きなメニューをアラカルトの各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- APPETIZER -

Snapper carpaccio with plum tapenade and julienned beets
真鯛とビーツのカルパッチョ 梅タプナード

Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits
ペイクドカマンベールスキレット 林檎とドライフルーツのキャラメリゼ

Steamed black mussels with yamabu mushroom, fregola and yuzu
ムール貝と山伏茸の白ワイン蒸し フレゴールと柚子胡椒

Smoked duck and shungiku salad with red mustard leaf and apple vinaigrette
スモーク鴨と春菊のサラダ 海苔とライスパフ りんごのドレッシング

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

The green salad with kale, watercress, asparagus, farro
and chicken with green Goddess dressing
アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ グリーンゴッデスドレッシング

- PASTA -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Linguine with uni cream sauce, ikura, shiso and daikon julienne, sansho leaf
ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"
好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Minimal bean to bar chocolate terrine
with pistachio gelato and raspberry coulis
ミニマルチョコレートテリーヌ ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ

Salted caramel pavlova with sauteed apples and cranberries, milk gelato
塩キャラメルクリームパヴロヴァ キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート

Espresso crème brûlée with gianduja gelato
エスプレッソクレームブリュレとジャンドゥージャジェラート

Lemon and olive oil chiffon cake
with milk gelato and sweet potato ricotta cream
レモン&オリーブオイルシフォンケーキ さつま芋とリコッタのクリーム

Rare cheese cake with lemon anglaise sauce,
jasmin crumble and tonka bean zest
レアチーズケーキとレモンアングレーズソース トンカ豆とジャズミンクランブル

Today's selection of gelato and sorbet
本日のジェラートソルベ

WEEKEND LUNCH MENU

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup..... 650
本日のスープ

Smoked seafood platter with scallops, tuna and salmon trout..... 1,300
スモークシーフードプレート サーモントラウト ホタテ マグロ

Snapper carpaccio with plum tapenade and julienned beets..... 1,650
真鯛とビーツのカルパッチョ 梅タプナード

Charcuterie board with salami, prosciutto, country pate, liver mousse 2,200
シャルキュトリープレート
プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 980
and za'atar spice, pita bread
えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースパイス

Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits..... 1,680
ベイクドカマンベールスキレット 林檎とドライフルーツのキャラメリゼ

Crispy fried calamari with sweet chili aioli..... 1,400
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles, 1,200
*choose your spice level Nashville hot or Howlin'hot
フライドチキン ナッシュビルスタイル
*辛さをナッシュビルホット or ハウリンホットよりお選びください

Steamed black mussels with yamabu mushroom, fregola and yuzu..... 1,680
ムール貝と山伏茸の白ワイン蒸し フレゴーラと柚子胡椒

Smoked duck and shungiku salad 1,680
with red mustard leaf and apple vinaigrette
スモーク鴨と春菊のサラダ 海苔とライスパフ りんごのドレッシング

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing... 1,680
*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング
*トッピング ソフトシェルクラブフライ 500 コリアンダー 300

The green salad with kale, watercress, asparagus, 1,680
farro and chicken with green Goddess dressing
アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ
グリーンゴッデスドレッシング

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza 1,700
with salami Ungherese and basil
ウンゲレーゼサラミ スモークチーズ プロボローネ モッツアレラの
フラットブレッドピザ

Teriyaki chicken pizza with mozzarella, 1,700
red peppers and horseradish aioli
テリヤキチキンとホースラディッシュアイオリのフラットブレッドピザ

Four cheese pizza with mozzarella, 1,700
Gorgonzola and Grana Padano
4 チーズフラットブレッドピザ
モッツアレラ リコッタ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ

PASTA

Today's special pasta.....1,880
本日のスペシャルパスタ

Linguine with uni cream sauce, ikura, shiso.....2,700
and daikon julienne, sansho leaf
ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

BIG PLATES

Pulled BBQ pork with American beef cheeseburger.....2,000
and spinach coleslaw
BBQ プルドポークとスピナッチコールスローのチーズバーガー

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a potato bun.....2,000
プラントベースチェダーチーズバーガー

Reuben sandwich with pastrami, Emmental, sauerkraut.....2,400
and thousand island on grilled NY rye bread
パストラミビーフ エメンタルチーズ シュークルートの
“ルーベン” サンド サウザンアイランドソース

10th anniversary grilled swordfish steak.....2,800
with quinoa and olive relish salad
メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ

Grilled honey soy marinated rare tuna steak.....2,800
with makomodake, Brussels sprouts and shungiku sauce
蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル
マコモ茸と芽キャベツのソテー 春菊のソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,2,400
mashed potatoes and wild arugula
スパイスチキンカツレツ マリボーチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled sirloin steak with black garlic espresso aioli.....2,700
and green vegetables
サーロインのグリル エスプレッソガーリックアイオリソース

Sake marinated grilled pork loin with oba.....2,900
and green chili pesto, okra and miyoga
幽庵地でマリネしたポークロインのグリル
オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース

PANCAKE

Mont Blanc pancakes with chestnut cream and pecan rum syrup.....2,200
“モンブラン” パンケーキ
ラムシロップに漬けたピーカンナッツとマロンクリーム

Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey.....1,400
クラシックバターミルクパンケーキ メープルシロップ or 蜂蜜

Toppings : Fresh cream フレッシュクリーム 330
Fresh fruits フレッシュフルーツ 430

FRESH BAKED BREAD

Homemade bread “ciabatta” from breadworks..... 2P 200 / 4P 400
自家製ブレッド

Gluten free bread is also available. +200 yen. However our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items.

パンはグルテンフリーに変更できます。+200（小麦粉を含む製品と同じラインで製造しています）

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちら :



DESSERTS

Minimal bean to bar chocolate terrine.....	980
with pistachio gelato and raspberry coulis	*Chocolate By Minimal
ミニマルチョコレートテリーヌ ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ	
Salted caramel pavlova with sauteed apples.....	980
and cranberries, milk gelato	
塩キャラメルクリームパヴロヴァ キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート	
Espresso crème brûlée with gianduja gelato.....	980
エスプレッソクレームブリュレとジャンドゥージャジェラート	
Lemon and olive oil chiffon cake with milk gelato.....	980
and sweet potato ricotta cream	
レモン&オリーブオイルシフォンケーキ さつま芋とリコッタのクリーム	
Rare cheesecake with lemon anglaise sauce,.....	980
jasmin crumble and tonka bean zest	
レアチーズケーキとレモンアングレーズソース トンカ豆とジャスミンクランブル	
Today's selection of gelato and sorbet.....	980
本日のジェラート ソルベ	

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：



CAFE

COFFEE

Blend coffee ブレンドコーヒー	Hot / Iced 650
Seasonal single origin coffee シングルオリジンコーヒー	750
Decaf coffee デカフェコーヒー	650
Espresso エスプレッソ	650
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 750
Matcha latte 抹茶ラテ	Hot / Iced 750

* Change to Oat Milk for +100

* 上記メニューに +100 でミルクをオーツミルクに変更できます

TEA

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ ...	Hot / Iced 750
Earl grey アールグレイ	700
Darjeeling ダージリン	700
Chamomile citrus カモミール シトラス	700
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター	700
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	650