
LUNCH COURSE ¥4,280

APPETIZER + PASTA + MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category

お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 -

Today's soup

本日のスープ

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables
and citrus dressing

カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

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

Mixed greens with fried wheat bran, asparagus
and midi tomato, lemon dressing

車麩の唐揚げとアスパラガスのヴィーガンサラダ

This week's salad

今週のサラダ

- PASTA -

This week's pasta

今週の Pasta

Linguine with fresh clams, seasonal vegetables, anchovy,
garlic and lemon herb butter

ハマグリと季節野菜のリングイネ レモンハーブバター

- MAIN DISH -

From the "Big plates"

お好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Valrhona chocolate and pistachio mousse
with griotte jam and pistachio sauce

ヴァローナチョコレートとピスタチオのムース

グリオットジャムとピスタチオソース

Fresh berry pavlova with crème d'ange

クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース

Mango crème brulee with mango gelato

マンゴーのクレームブリュレとマンゴージェラート

Chai chiffon cake with caramel whipped cream

チャイのシフォンケーキ

ミルクティージェラートとキャラメルホイップ

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato

ベイクドメープルチーズケーキ

クルミのキャラメリゼとバニラジェラート

WEEKLY LUNCH MENU

Today's small soup
本日のスープ
600

Today's small salad
本日のサラダ
600

SMALL PLATES

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables and citrus dressing.....1,750
カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo1,180
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ライス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....1,580
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

SALADS

This week's salad : Grilled vegetables and mixed greens1,850
with prosciutto and tomatoes, house vinaigrette
今週のサラダ：
グリルベジタブルとプロシュートのグリーンサラダ ハウスビネグレット

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....1,850
and chili lime dressing
*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300
シュリンプのタイ風クランチーサラダ 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

Mixed greens with fried wheat bran, asparagus and1,850
midi tomato, lemon dressing
車麩の唐揚げとアスパラガスのヴィーガンサラダ

Weekly lunches are served with bread, hot coffee and iced tea.
ウィークリーランチにはパン、ホットコーヒーとアイスティーが含まれます

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から：



ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

This week's pizza : Smoked chicken with mozzarella, 1,880
tomatoes, avocado, coriander and chipotle aioli

今週のピザ:

スモークチキン アボカド チポトレマヨネーズのフラットブレッドピザ

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 1,880

モッツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータ

フラットブレッドピザ

PASTA

This week's pasta : 1,980

Spaghettini with sausage, asparagus and fresh tomato in garlic oil

今週の Pasta :

ソーセージ アスパラ フレッシュトマトのスパゲティーニ

Linguine with fresh clams, seasonal vegetables, anchovy, 2,500
garlic and lemon herb butter

ハマグリと季節野菜のリングイネ レモンハーブバター

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant,
garlic and lemon herb butter 2,300

プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティーニ

BIG PLATES

This week's main dish : Grilled snapper fillet..... 2,300
marinated in nori with shaved fennel and tosaka salad

今週のメインディッシュ:

真鯛のグリル 生海苔マリナード フェネルと海藻のサラダ

Mediterranean spice marinated grilled swordfish..... 3,000
with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル

レバノン風ベイクドポテトとヨーグルトソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, 2,600
mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ

フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled hanger steak with black pepper corn sauce..... 3,280
and green vegetables

US産牛ハラミのグリル ブラックペッパーコーンソース

Spanish style chicken adobo and rice with roast potatoes 2,200
and onion pickles

"アロスコンポヨ" スパニッシュチキンライス

Double cheeseburger with Tillamook cheddar and 2,580
and colby Jack and smoked bacon, fries

コルビージャックチーズバーガー

ベーコンのグリルとオニオンペッパーソース

Grilled plant base cheddar cheeseburger on rice milk bun, fries 2,580

プラントベースチェダーチーズバーガー

DESSERTS

Valrhona chocolate and pistachio mousse.....	980
with griotte jam and pistachio sauce ヴァローナチョコレートとピスタチオのムース グリオットジャムとピスタチオソース	
Fresh berry pavlova with crème d'ange.....	980
クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース	
Mango crème brulee with mango gelato.....	980
マンゴーのクレームブリュレとマンゴージェラート	
Chai chiffon cake with caramel whipped cream.....	980
チャイのシフォンケーキ ミルクティージェラートとキャラメルホイップ	
Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato.....	980
バイクドメープルチーズケーキ クルミのキャラメリゼとバニラージェラート	
Today's selection of gelato and sorbet.....	980
本日のジェラート ソルベ	

PANCAKE (8am - 5pm)

Classic buttermilk pancakes * Choice of maple syrup or honey.....	1,680
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	

COFFEE

by NOZY COFFEE

Seasonal single origin drip coffee シングルオリジンコーヒー...Hot / Iced	700
Roaster's selection single origin French press coffee.....	780
ロースターセレクト シングルオリジンコーヒー	
Decaf coffee デカフェコーヒー.....	680
Café latte カフェラテ.....	Hot / Iced 780
Matcha latte 抹茶ラテ.....	Hot / Iced 780
Pink hazelnut beets latte ピンクヘーゼルナッツラテ.....	780

* 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

Earl grey アールグレイ.....	750
Chamomile citrus カモミール シトラス.....	750
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター.....	750
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー.....	750

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

