
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

Yellowtail carpaccio with plum tapenade and
seasonal vegetables, yuzu vinaigrette

ブリのカルパッチョ 梅のタップナードと海藻ヴィネグレット

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, roasted pumpkin
and lotus root, lemon dressing

車麩の唐揚げとローストパンプキン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

Fresh tagliatelle with akadori chicken ragout,
chestnuts and cavolo nero kale

丹波赤どりのラグー 栗と黒キャベツのタリアテッレ

- 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

Royal milk tea crème brulee with vanilla gelato

ロイヤルミルクティのクレームブリュレとバニラジェラート

Autumn four spiced pound cake
with seasonal fruit and caramel sauce

スパイスパウンドケーキ 季節のフルーツ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

500

Today's small salad

本日のサラダ

500

SMALL PLATES

Yellowtail carpaccio with plum tapenade.....1,700
and seasonal vegetables, yuzu vinaigrette

ブリのカルパッチョ 梅のタップナードと海藻ヴィネグレット

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....1,180
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パイス

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 : Shanghai chicken salad with carrots,.....1,850
moyashi, crispy wonton and creamy ginger coriander dressing

今週のサラダ：蒸し鶏 ミックスグリーン クリスピーワンタンの
上海サラダ クリーミージンジャー Dressing

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 Dressing

*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, roasted pumpkin.....1,850
and lotus root, lemon dressing

車麩の唐揚げとローストパンプキン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 : 1,880

Gorgonzola and caramelized onions with rosemary

今週のピザ :

キャラメリゼオニオンとゴルゴンゾーラ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 : Spaghettini with swordfish,..... 1,980

black olives, caper and basil in tomato sauce

今週の Pasta :

メカジキ ケツパー オリーブのトマトソース スパゲティーニ

Fresh tagliatelle with akadori chicken ragout,..... 2,400

chestnuts and cavolo nero kale

丹波赤どりのラゲー 栗と黒キャベツのタリアテッレ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, shiitake and vegan parmesan..... 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 : 2,300

Herb marinated grilled chicken with ratatouille and herb oil

今週のメインディッシュ :

ハーブでマリネしたチキンのグリル ラタトゥイユとハーブオイル

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 sirloin steak with black pepper corn sauce 3,280

and green vegetables

豪州産サーロインのグリル ブラックペッパーコーンソース

New Orlean's style shrimp etouffee with red bean rice and broccoli..... 2,200

ニューオーリンズスタイル シュリンプエトウフェ

Beef teriyaki and portabello burger with bacon and 2,580

black shichimi aioli on a charcoal infused bun

テリヤキビーフバーガー

ポルタバッラのガーリックローストと黒七味アイオリ

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

プラントベースCHEDDAR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	
Royal milk tea crème brulee with vanilla gelato.....	980
ロイヤルミルクティのクレームブリュレとバニラジェラート	
Autumn four spiced pound cake with seasonal fruit.....	980
and caramel sauce スパイスパウンドケーキ 季節のフルーツとキャラメルホイップ	
Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato.....	980
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	
Today's selection of gelato and sorbet.....	980
本日のジェラート ソルベ	

PANCAKE (8am - 5pm)

Mont Blanc pancakes with chestnut cream and pecan rum syrup... 2,300	
“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.....	1,680
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
ロースターセレクション シングルオリジンコーヒー	
Decaf coffee デカフェコーヒー	680
Espresso エスプレッソ	680
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 780
Matcha latte 抹茶ラテ.....	Hot / Iced 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

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ...Hot / Iced	780
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스티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：

