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
今週のパスタ

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 : Greek salad with romaine, feta, ... 1,850
kalamata olives, tomatoes and oregano dressing
今週のサラダ：
フェタチーズ トマト カラマタオリーブのグリークサラダ

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, 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 : Teriyaki chicken with mozzarella, red peppers and horseradish aioli 1,880
今週のピザ :
テリヤキチキンと西洋わさびソースのフラットブレッドピザ

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil 1,880
モッツァレラ 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
Spaghetti with calamari, bottarga and seasonal vegetables
今週のパスタ :
ヤリイカ カラスミ 季節野菜のスパゲティーニ

Fresh tagliatelle with akadori chicken ragout, chestnuts and cavolo nero kale 2,400
丹波赤どりのラグー 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
Grilled marinated pork loin with lentil beans ragout
今週のメインディッシュ：
ハーブでマリネしたポークロインのグリルとレンズ豆のラグー

Mediterranean spice marinated grilled swordfish with baked potato and yogurt sauce 3,000
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, mashed potatoes and wild arugula 2,600
スパイシーチキンカツレツ マリボーチーズ
フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled hanger steak with black pepper corn sauce and green vegetables 3,280
US 産牛ハラミのグリル 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
ニューオリンズスタイル シュリンプエトゥフェ

Beef teriyaki and portabello burger with bacon and black shichimi aioli on a charcoal infused bun 2,580
テリヤキビーフバーガー
ポルタベ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

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)

Buttermilk pancakes with fresh strawberries, ... 2,300
strawberry sauce and whipped cream
フレッシュストロベリークリームパンケーキ
Toppings : Extra strawberry エクストラストロベリー 700

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

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

Café mocha カフェモカ 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：