

— WEEKEND LUNCH COURSE ¥4800 —
APPETIZER + MAIN DISH + DESSERT

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 -

Today's seasonal fresh fish carpaccio
旬の魚介のカルパッチョ

Bresaola with burata, mixed greens, lemon dressing and pine nuts
ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンのサラダ
レモンドレッシング

Steamed green-lipped mussels with garlic, fresh herbs and white wine
白ワインで蒸したパーナ貝 フレッシュハーブとフライドエシャロット

Caesar salad with quail egg and boquerones
ボケロネスとウズラの卵のシーザーサラダ

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

Pearl barley and poached chicken salad with endive,
pumpkin and yuzu dressing
もち麦 チキン カボチャとアンディープのサラダ 柚子ドレッシング

- MAIN DISH -

Grilled swordfish steak with spinach,
hazelnuts and yuzu cream sauce
メカジキのグリル ほうれん草とスイスチャードのソテー
柚子クリームソース

Rare grilled tuna steak with wasabi sauce and fried shishito peppers
マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピュール

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese
mashed potatoes and wild arugula
チキンカツレッツ スカモルツァチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled sirloin steak with black garlic espresso aioli
and green veggies
豪州産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

Grilled chamomile marinated pork loin
with asparagus and roasted potatoes
カモミールでマリネしたポークロインのグリル
ローストポテトとアスパラガス

- DESSERT -

From the "DESSERTS"
好きなデザート

WEEKEND LUNCH MENU

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup..... 600
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

Charcuterie board with salami, prosciutto, country pâté, liver mousse... 2,000
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

Today's seasonal fresh fish carpaccio 1,580
旬の魚介のカルパッチョ

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 900
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 gochujang aioli..... 1,300
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ

Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles, 980
*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

Bresaola with burrata, mixed greens, lemon dressing and pine nuts... 1,680
ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンของサラダ
レモンドレッシング

Steamed green-lipped mussels with garlic, fresh herbs and white wine ... 1,580
白ワインで蒸したパーナ貝 フレッシュハーブとフライドエシャロット

Bacon wrapped fried provolone cheese with chipotle..... 980
tomato dipping sauce
ベーコンで巻いたプロボローネチーズのフライ チポトレソース

Caesar salad with quail egg and boquerones..... 1,680
ボケロネスとウズラの卵のシーザーサラダ

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing... 1,600
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

Pearl barley and poached chicken salad with endive, 1,600
pumpkin and yuzu dressing
もち麦 チキン カボチャとアンディーブのサラダ 柚子ドレッシング

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza 1,600
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 モッツァレラの
フラットブレッドピザ

Snow crab and cauliflower pizza with white sauce, 2,200
scallions and sriracha mayo
ズワイ蟹とカリフラワー ホワイトソースのフラットブレッドピザ
スリラッチャマヨ

Pizza Napoli with ciccioli ham, semidried tomatoes, 1,600
scamorza and wild arugula
チッチョリ セミドライトマト スカモルツァチーズのフラットブレッドピザ

BIG PLATES

Today's special pasta..... 1,800
本日のスペシャルパスタ

Fettuccini with ricotta, kale and speck in a light cream sauce..... 2,100
リコッタチーズ ケール スペックのクリームソース フェットチーニ

Grilled mac-n-cheeddar cheese beef burger..... 2,000
with fried onion rings on a potato bun
マカロニチェダーチーズオニオンリングバーガー

Roasted chicken kabsa with spiced rice pilaf,..... 2,000
red cabbage slaw and tzatziki
ローストチキンとスパイシーピラフのカブサ
赤キャベツのアチャールとタジキソース

Grilled swordfish steak with spinach,..... 2,800
hazelnuts and yuzu cream sauce
メカジキのグリル ほうれん草とスイスチャードのソテー
柚子クリームソース

Rare grilled tuna steak with wasabi sauce and fried shishito peppers.... 2,800
マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピューレ

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese 2,300
mashed potatoes and wild arugula
チキンカツレツ スカモルツァチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled sirloin steak with black garlic espresso aioli..... 2,600
and green veggies
豪州産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

Grilled chamomile marinated pork loin..... 2,900
with asparagus and roasted potatoes
カモミールでマリネしたポークロインのグリル
ローストポテトとアスパラガス

PANCAKE

Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey..... 1,300
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 円
(小麦粉を含む製品と同じラインで製造しています)

DESSERTS

Minimal chocolate brownie with chocolate	980
and banana mousse, coconut gelato	*Chocolate By Minimal
ミニマルチョコレートブラウニー チョコバナナムースとココナッツジェラート	
Butterscotch pudding with whipped cream,	980
caramel sauce and salty popcorn	
バタースコッチプリン キャラメルソースとポップコーン	
Organic orange blossom honey creme brulee	980
with mascarpone gelato	
オーガニックオレンジハニーブリュレとマスカルポーネジェラート	
Mont Blanc pavlova with chestnut cream and cassis meringue	980
モンブランパヴロヴァ マロンクリームとカシスメレンゲ	
Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato	980
ベイクドメイプルチーズケーキ	
クルミのキャラメリゼとバニラジェラート	
Matcha chiffon cake with raspberry coulis, milk gelato,	980
crisp pistachios and fresh berries	
抹茶シフォンケーキとピスタチオクリスプ	
フレッシュベリーとミルクジェラート	
Today's selection of gelato and sorbet	980
本日のジェラート ソルベ	

by THE ROASTERY

CAFE

COFFEE

Blend coffee ブレンドコーヒー	620
Seasonal single origin coffee シングルオリジンコーヒー	720
Decaf coffee デカフェコーヒー	620
Iced coffee アイスコーヒー	620
Espresso エスプレッソ	620
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 720
Hazelnut café mocha ヘーゼルナッツ モカ	Hot / Iced 720
Matcha latte 抹茶ラテ	Hot / Iced 720

TEA

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ	720
Earl grey アールグレイ	670
Darjeeling ダージリン	670
Chamomile citrus カモミール シトラス	670
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター	670
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	600