LUNCH COURSE ¥5,000 -

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

Snapper carpaccio with yuzu ravigote and lotus root chips 真鯛のカルパッチョ 柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ

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 green salad with avocado, red core radish and yuba tofu 湯葉とアボカドのヴィーガンサラダ 豆腐のドレッシング

> This week's salad 今週のサラダ

- PASTA -

This week's pasta 今週のパスタ

Linguine with snow crab and savoy cabbage in a light crab and tomato cream sauce ずわい蟹とサヴォイキャベツのライトクリーム リングイネ

- MAIN DISH -

This week's main dish 今週のメインディッシュ

Herb marinated grilled swordfish steak with cauliflower, Brussels sprouts and trapanese pesto ハーブでマリネしたメカジキのグリル トラパネーゼソースと季節野菜のソテー

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

Country captain curried roast chicken leg with green beans and butter rice "カントリーキャプテン" チキンレッグの濃厚カレー煮込みとバターライス

Colby Jack cheeseburger with smoked bacon onion pepper sauce,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

Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries プラントベースチーズバーガー

Grilled beef ribeye steak with red wine sauce and green veggies リブアイステーキ 赤ワインソース (+1,050)

- DESSERT -

Organic chocolate tart with whipped cream and mixed berry sauce オーガニックチョコレートのタルトとミックスベリーソース

Tiramisu pavlova with mascarpone cream, coffee meringue and diced chestnuts 栗とマスカルポーネクリーム コーヒーメレンゲのティラミスパブロバ

Anno sweet potato crème brulee with salted milk gelato 安納芋のクレームブリュレ 塩ミルクジェラート

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 650 Today's small salad 本日のサラダ 650

SMALL PLATES

Snapper carpaccio with yuzu ravigote and lotus root chips 真鯛のカルパッチョ 柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ	1,890
Split pea hummus topped with crunchy garbanzoand 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	1,250
Crispy fried calamari with sweet chili aioliカラマリのフリット スイートチリアイオリ	1,700

SALADS

This week's salad: Smoked duck and honey glazed carrot salad.....1,950 with mixed greens, smoked cheese, pecans and oregano dressing 今週のサラダ: スモークダックとグレーズドキャロットのサラダスモークチーズとオレガノドレッシング

*Add fried soft shell crab 600 Add extra containder 400 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 600 コリアンダー 400

Mixed green salad with avocado, red core radish and yuba tofu.....1,980 湯葉とアボカドのヴィーガンサラダ 豆腐のドレッシング

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. +250 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。+250

(小麦粉を含む製品と同じラインで製造しています)



ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS
This week's pizza: Gorgonzola and roasted apples
Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil1,980 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: 2,080 Fresh tagliatelle with miso chicken and mushroom ragout 今週のパスタ: チキンとマッシュルームの味噌ラグー タリアテッレ
Linguine with snow crab and savoy cabbage
Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, shiitake and vegan parmesan 2,500 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 salmon with spinach puree,
Herb marinated grilled swordfish steak with
Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,
Grilled beef ribeye steak with red wine sauce and green veggies 4,750 リブアイステーキ 赤ワインソース
Country captain curried roast chicken leg with2,300 green beans and butter rice "カントリーキャプテン" チキンレッグの濃厚カレー煮込みとバターライス
Beef pastrami Reuben on rye bread with 2,100 emmental cheese, sauerkraut, 1000 island and fries ビーフパストラミとエメンタールチーズのルーベンサンド
Colby Jack cheeseburger with smoked bacon 2,800 onion pepper sauce, 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
Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries2,700 プラントベースチーズバーガー