
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 brûlée 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 1,890
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
- Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 1,250
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 1,700
カラマリのフリット スイートチリアアイオリ

SALADS

- This week's salad : Kale and farro salad with tuna confit, 1,950
sliced beets and basil lemon dressing
今週のサラダ：
ツナコンフィとスペルト小麦のケールサラダ バジルレモンドレッシング
- Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts 1,980
and chili lime dressing
*Add fried soft shell crab 600 Add extra coriander 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)

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 : 1,980
Ham and mushroom with mozzarella, fried onions and rosemary
今週のピザ：マッシュルーム ハム フライドオニオンと
モツツアレラのフラットプレッドピザ

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil 1,980
モツツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータ
フラットプレッドピザ

PASTA

This week's pasta : Spaghettini with eggplant, guanciale 2,080
pecorino and pine nuts gricis style
今週のパスタ：
グアンチャーレと茄子のスパゲティーニ グリーチャ風

Linguine with snow crab and savoy cabbage 2,850
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

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 snapper filet and 2,400
sautéed seasonal vegetables with red pepper sauce
今週のメインディッシュ：
真鯛のグリルと季節野菜のソテー 赤パプリカのソース

Herb marinated grilled swordfish steak with 3,400
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, 2,800
mashed potatoes and wild arugula
スペ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 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 with 2,300
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

Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries 2,700
プラントベースチーズバーガー