

— 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

Squid ink spaghetti with scallops, calamari,
lily root and kanzuri bread crumbs

ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティーニ

- 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ライス
- 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 : Roasted beets, oranges, baby leaf lettuce,1,850
baby leaf lettuce, tomatoes, micro sprouts and dukkah
今週のサラダ：ローストビーツとオレンジのサラダ
ラディッシュ スプラウト デュッカスライス
- 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ャーサラダ 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 : Haccho-miso marinated tontoro pork.....1,880
with mozzarella, leeks and sweet potatoes

今週のピザ : 豚トロの八丁味噌ロースト 焦がしネギと
モッツアレラチーズ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 :1,980

Spaghettini with amatriciana tomato sauce, pancetta and onions

今週の Pasta : パンチュエッタとタマネギのトマトソース
スパゲティーニ " アマトリチャーナ "

Squid ink spaghettini with scallops, calamari, lily root.....2,500
and kanzuri bread crumbs

ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティーニ

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 : Grilled salmon with sauteed.....2,300
mushrooms and bacon, almonds and spinach puree

今週のメインディッシュ :

サーモンのグリル キノコのソテーとホウレン草のピュレ

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
レバノン風バ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 hanger steak with black pepper corn sauce.....3,280
and green vegetables

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 and2,580
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)

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
ロースターセレクトション 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 :

