# 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

Tagliatelle with duck and amber ale ragu, kujo onions and smoked nuts sprinkle 鴨と九条葱のアンバーエールラグーソース タリアテッレ

### - 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	1,700

#### SALADS

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

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

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)

(小友材を召り製品と回しり1 クで製造しています)



ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS This week's pizza: 1,980 Pork sausage, spinach and Provolone cheese with basil and garlic 今週のピザ:
サルシッチャ プロボローネチーズ ほうれん草のフラットブレッドピザ 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:
Tagliatelle with duck and amber ale ragu,
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:
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,
Grilled beef ribeye steak with red wine sauce and green veggies4,750 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