

— WEEKEND LUNCH COURSE ¥4800 —
APPETIZER + 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 Seasonal Fresh Fish Carpaccio

旬の魚介のカルパッチョ

Italian 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ของ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 & 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ーサラダ チリライムドレッシング

Quinoa Salad with Chicken, Feta, Cucumbers, Mint and Beet Dressing

キヌアサラダ チキン フェタチーズ ミント ビーツドレッシング

From the "FLAT BREAD PIZZAS"

お好きなフラットブレッドピザ

- MAIN DISH -

Grilled Swordfish Steak with Grilled Seasonal Vegetables
and Freekeh and Feta Cous Cous

メカジキと季節野菜のグリル フリーカとフェタチーズのサラダ

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ユール

Herb Panko Chicken Cutlet with Melted Scamorza Cheese
Mashed Potatoes and Wild Arugula

チキンカツレット 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"

お好きなデザート

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 with Crunchy Garbanzo and Za'atar, Pita Bread ... 900
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 1,300
カラマリのフリット スイートチリマヨネーズ

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

Italian Bresaola with Burata, Mixed Greens, 1,680
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ของサラダ
レモンドレッシング

Steamed Green-Lipped Mussels with Garlic, 1,580
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

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 & 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 1,600
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

Quinoa Salad with Chicken, Feta, Cucumbers, Mint 1,550
and Beet Dressing
キヌアサラダ チキン フェタチーズ ミント ビーツドレッシング

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Ricotta Semi Dried Tomato Pizza with Anchovy and Basil 1,600
リコッタチーズ セミドライトマト アンチョビのフラットブレッドピザ

The Greek Pizza, Mozzarella, Spinach, Feta, Kalamata, 1,600
and Tomatoes
フェタチーズ カラマタオリーブのグreekフラットブレッドピザ

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
- Linguine with Fresh Clams, Shiso Walnut Pesto and Myoga 2,400
ハマグリ ミョウガ エゴマとクルミのジェノベーゼ リングイネ
- Hawaii Teriyaki Beef Burger with Grilled Pineapple, 2,000
Teriyaki Sauce and Avocado
ハワイアンテリヤキバーガー アボカドとパイナップルのグリル
- 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 Grilled Seasonal Vegetables 2,700
and Freekeh and Feta Cous Cous
メカジキと季節野菜のグリル フリーカとフェタチーズのサラダ
- Rare Grilled Tuna Steak with Wasabi Sauce and 2,800
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レ
- Herb Panko Chicken Cutlet with Melted Scamorza Cheese 2,300
Mashed Potatoes and Wild Arugula
チキンカツレット 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

- Shine Muscat Grape and Yogurt Flavored Whipped Cream 2,200
Topped Buttermilk Pancakes with Honey
シャインマスカットパンケーキ ヨーグルトホイップクリームとハチミツ
- 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 and Banana Mousse, Coconut Gelato	980
*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	
Roasted Almond Custard Pudding A La Mode with Fresh Fruits	980
ローストアーモンドプリンと季節のフルーツ	
Organic Orange Blossom Honey Creme Brulee with Mascarpone Gelato	980
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	
Tiramisu Pavlova with Mascarpone Cream and Chestnuts	980
ティラミスパブロヴァ マスカルポーネクリームとマロングラッセ	
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, Crisp Pistachios and Fresh Berries	980
抹茶シフォンケーキとヒスタチオクリスプ フレッシュベリーとミルクジェラート	
3kinds of Gelato and Sorbet Selection	980
ジェラートとソルベ3種盛り合わせ	

CAFE

by THE ROASTERY

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

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
Organic Maple Iced Chai オーガニック メープル アイスチャイ	720