
LUNCH COURSE ¥4500

APPETIZER + PASTA + MAIN DISH + DESSERT (15:00 L.O.)

Please choose one from each category

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 -

Tako carpaccio with gazpacho dressing, pickled veggies and micro greens

タコのカルパッチョ ガスパチョドレッシング

ライムでマリネした夏野菜とマイクログリーン

Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds, dried cranberries and bitter greens

ナッツとドライフルーツを纏ったゴートチーズのはちみつオープン焼き

Thai style stir fried clams with garlic, Thai chili, Thai basil and nam pla

タイ風アサリ炒め アジアンハーブとピッキーマ

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing

シュリンプのタイ風克蘭チーサラダ チリライムドレッシング

Kale and brown rice salad with tuna confit, snap peas, sliced beets and basil lemon dressing

ケール ツナコンフィ 玄米とスナップエンドウのサラダ バジルレモンドレッシング

- PASTA -

Today's special pasta

本日のスペシャルパスタ

Seafood linguine with spicy tomato sauce, shrimp, mussels and scallops

海老 ホタテ ムール貝とカラブリアチリのトマトソース リングイネ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"

好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Valrhona chocolate terrine with cacao nib marshmallows,

mint chocolate chip gelato and crème Anglaise

チョコレートテリーヌとカカオニブマシュマロ

チョコミントジェラートとミントアングレーズ

Matcha Pavlova with mascarpone azuki cream,

milk gelato, apricot sauce and azuki crisp

抹茶パヴロヴァとマスカルポーネあずきクリーム

ミルクジェラートとあんずソース

Espresso crème brûlée with gianduja gelato

エスプレッソクレームブリュレとジャンドゥージャジェラート

Lemon and olive oil chiffon cake with rosemary-lemon jam

and Bulgarian yogurt gelato

レモン&オリーブオイルシフォンケーキ

ローズマリーレモンジャムとヨーグルトジェラート

Basque style cheesecake with fresh fruit

バスクチーズケーキとフレッシュフルーツ



MONTHLY SPECIALS

- South East Asia Dishes -



- AMUSE -

Miang kham tuna tartar on betel leaf with peanuts.....580
and toasted coconut flakes

マダロ パイナップル ローストココナッツのミャンカム

Tom yum soup filled pani puri with shrimp.....480
and baby corn (2 pieces)

エビ ヤングコーン フクロタケピューレを詰めた
トムヤムパニプリ (2 pieces)

- APPETIZER -

Thai style shrimp toast with sweet chili dipping sauce.....1,200
タイ風シュリンプトースト スイートチリソース

Thai style stir fried clams with garlic, Thai chili, Thai basil.....1,200
and nam pla
タイ風アサリ炒め アジアンハーブとピッキーマ

- MAIN DISH -

Gai yang grilled half chicken marinated in garlic and.....2,400
lemongrass with cucumber salad and sour spicy sauce
タイ風グリルチキン “ガイヤーン” キュウリのサラダと
スパイシーサワーソース

Indonesian beef rendang dry curry with fried eggplant.....2,900
and jasmine rice
インドネシア風ビーフ “ルンダン” カレー 揚げ茄子とジャスミンライス

WEEKEND LUNCH

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup.....650
本日のスープ

Tako carpaccio with gazpacho dressing.....1,650
pickled veggies and micro greens

タコのカルパッチョ ガスパチョドレッシング
ライムでマリネした夏野菜とマイクログリーン

Charcuterie board with salami, prosciutto, country pate, liver mousse2,200
シャルキュトリプレート
プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 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	980
Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds, dried cranberries and bitter greens ナッツとドライフルーツを纏ったゴートチーズのはちみつオープン焼き	1,680
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	1,400
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts 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	1,680
Kale and brown rice salad with tuna confit, snap peas, sliced beets and basil lemon dressing ケール ツナコンフィ 玄米とスナップエンドウのサラダ バジルレモンドレッシング	1,680

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Teriyaki chicken pizza with mozzarella, red peppers and horseradish aioli テリヤキチキンとホースラディッシュアイオリのフラットブレッドピザ	1,700
Four cheese pizza with mozzarella, ricotta, Gorgonzola and Grana Padano 4 チーズフラットブレッドピザ モッツアレラ リコッタ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ	1,700
Nicoise salad pizza with mozzarella, green bean, potatoes, tuna confit, olives, arugula and quail egg ツナコンフィとモッツアレラ アンチョビガーリックの ニース風フラットブレッドピザ	1,700

PASTA

Today's special pasta 本日のスペシャルパスタ	1,880
Seafood linguine with spicy tomato sauce, shrimp, mussels and scallops 海老 ホタテ ムール貝とカラブリアチリのトマトソース リングイネ	2,500

BIG PLATES

Pulled pork and beef burger with cheese,.....2,000
voodoo BBQ sauce and coleslaw, waffle fries
BBQ プルドポークのアメリカンチーズバーガー
ヴァドゥーホットソースとコールスロー

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns.....2,000
プラントベースチェダーチーズバーガー

Gai yang grilled half chicken marinated in garlic and.....2,400
lemongrass with cucumber salad and sour spicy sauce
タイ風グリルチキン “ガイヤーン”
キュウリのサラダとスパイシーサワーソース

Grilled swordfish steak with quinoa and olive relish salad.....2,800
メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ

Grilled rare tuna steak and grilled eggplants.....2,800
topped with orange herb relish
バジルでマリネしたマグロのレアグリル オレンジとハーブのレリッシュ

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,.....2,400
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

Indonesian beef rendang dry curry.....2,900
with fried eggplant and jasmine rice
インドネシア風ビーフ “ルンダン” カレー 揚げ茄子とジャスミンライス

Grilled sirloin steak with black pepper corn sauce and green vegetables...3,200
豪州産サーロインのグリル ブラックペッパーコーンソース

PANCAKE

Tropical piña colada pancakes with fresh pineapple,.....2,200
whipped coconut cream and pineapple sauce
トロピカルコナツククリームパンケーキ ピニャコラーダソース

Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey.....1,400
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 (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 :

