
LUNCH COURSE ¥4500

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

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 -

Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,
black sesame and chrysanthemum

ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング

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

Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew
moelas picante style, pita bread

砂肝とホウレン草のスパイスマトシチュー" モエラス ピカンテ"

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

Kale and roasted pumpkin salad with feta cheese and tahini dressing

かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング

- PASTA -

Today's special pasta

本日のスペシャルパスタ

Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage, garlic oil and bottarga

ハマグリ サヴォイキャベツ ボッタルガのリングイネ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"

お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

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

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

Seasonal fruit pound cake with cookie streusel and vanilla gelato

季節のフルーツのパウンドケーキ クッキークランブルとバニラジェラート

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

WEEKEND LUNCH

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup.....	650
本日のスープ	
Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,.....	1,700
black sesame and chrysanthemum ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング	
Charcuterie board with salami, presunto ham Portugal,.....	2,200
country pate, liver mousse シャルキュトリープレート 生ハム 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.....	1,100
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	
Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds,.....	1,750
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	
Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....	1,500
カラマリのフリット スイートチリアイオリ	
Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew.....	1,780
moelas picante style, pita bread 砂肝とホウレン草のスパイスマトシチュー ” モエラス ピカンテ”	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing..	1,780
*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300 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 500 コリアンダー 300	
Kale and roasted pumpkin salad with feta cheese.....	1,780
and tahini dressing かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.....	1,800
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	
Haccho-miso marinated tontoro pizza with mozzarella,.....	1,880
leeks and sweet potatoes 八丁味噌豚トロ 焦がしねぎ さつま芋と モッツアレラのフラットブレッドピザ	
Truffle scented pizza with Gruyere cheese,.....	1,880
mixed mushrooms and bechamel 色々キノコとグリュイエールチーズの ホワイトソースフラットブレッドピザ トリュフの香り	

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：



PASTA

Today's special pasta..... 1,880
本日のスペシャルパスタ

Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage, garlic oil and bottarga...2,600
ハマグリ サヴォイキャベツ ボツタルガのリングイネ

BIG PLATES

Teriyaki beef burger with egg tartar, horseraddish mayo2,200
and tempura manganji pepper, waffle fries

照り焼きビーフバーガー タルタルソースとホースラディッシュマヨ
万願寺とうがらしの天ぷらとワッフルフライ

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns.....2,200
プラントベースチェダーチーズバーガー

New Orleans muffaletta sandwich with ham,2,400
salami, provolone and olive relish

ニューオリンズスタイル "マファレッタ" サンドウィッチ

Herb marinated grilled swordfish steak.....3,000
with white bean and 'nduja tomato sauce

ハーブでマリネしたメカジキとカリフラワーのグリル
白いんげん豆とドゥイヤーのトマトソース

Grilled rare tuna steak with kombu carrots,3,000
nori tempura and tamari soy balsamic sauce

マグロのレアグリルと人参の塩昆布グラッセ
海苔の天ぷらとたまり醤油バルサミコソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,2,500
mashed potatoes and wild arugula

スパイスチキンカツレット マリボーチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled Chinese BBQ pork loin with grilled Asian vegetables....3,200
and special hoisin sauce

ポークロインとアジア野菜のグリル チャイニーズ BBQ スタイル

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

Mont Blanc pancakes with chestnut cream and pecan rum syrup.....2,300
"モンブラン" パンケーキ

ラムシロップに漬けたピーカンナッツとマロンクリーム

Classic buttermilk pancakes * Choice of maple syrup or honey..... 1,500

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)