WEEKEND LUNCH MENU

SMALL PLATES

Today's soup 680
本日のスープ

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami, ... 2,600
jamon serrano, mortadella ham, country pate
シャルキュトリープレート ハモンセラーノ モルタデッラハム
チョリソーサラミ コッパサラミ パテドカンパーニュ

Snapper carpaccio with seasonal vegetables and yuzu dressing 2,100
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 1,500
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

Burrata with figs, Okinawa Agu pork ham and port wine sauce drizzle 2,850
ブッラータチーズ あぐー豚の生ハムと無花果 ポートワインのソース

Crispy fried chicken Fiji style with mango chutney and sweet chili sauce 1,840
フィジースタイル クリスピーフライドチキン
マンゴースイートチリソース

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with red peppers, ... 2,100
corn, onions and black shichimi aioli
テリヤキチキンとコーン モッツァレラチーズのケサディア 黒七味アイオリ

Crispy fried calamari with sweet chili aioli 1,750
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing 2,000
★Add fried soft shell crab 600　Add extra coriander 400
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 600　コリアンダー 400

Kale salad with roast butternut squash, sweet potatoes, ... 2,000
dried cranberries and tahini miso dressing
ローストしたバターナッツと薩摩芋のケールサラダ 味噌タヒニドレッシング

Hawaiian style garlic and furikake shoestring fries 1,200
ハワイアンフライドポテト ガーリックふりかけ

FRESH BAKED BREAD

Homemade bread “ciabatta” from breadworks 1piece 110
自家製ブレッド

Gluten free bread is also available. +260 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。+260（小麦粉を含む製品と同じライ ンで製造しています）

LUNCH COURSE ¥5,600

APPETIZER+MAIN DISH+ DESSERT + COFFEE / TEA

Course includes bread and coffee or tea.
ランチコースには自家製パン、コーヒー又は紅茶がつきます
Please choose one from each category
お好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- APPETIZER -

Snapper carpaccio with seasonal vegetables and yuzu dressing
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

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

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with red peppers, corn, onions and black shichimi aioli
テリヤキチキンとコーン モッツァレラチーズのケサディア 黒七味アイオリ

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

Kale salad with roast butternut squash, sweet potatoes, dried cranberries and tahini miso dressing
ローストしたバターナッツと薩摩芋のケールサラダ 味噌タヒニドレッシング

- MAIN DISH -

Please choose one from PASTA or BIG PLATES category
PASTA 又は BIG PLATES からお好きなメインをお選びください。

- DESSERT -

Please choose one from DESSERTS menu
DESSERTS からお好きなものをお選びください。

COFFEE or TEA
コーヒー又は紅茶

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil 2,000
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

Four cheese pizza with gorgonzola, ricotta, ... 2,000
mozzarella and Grana Padano
クワトロチーズのフラットブレッドピザ
（ゴルゴンゾーラ リコッタ モッツァレラ グラナパダーノ）

PASTA

Today's special pasta 2,100
本日のスペシャルパスタ

Linguine with oysters, shungiku and black shichimi oil 2,730
牡蠣と春菊 ガーリックと黒七味オイルのリングイネ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, ... 2,550
shiitake and vegan parmesan
プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲッティーニ

BIG PLATES

Jack cheeseburger with smoked bacon onion pepper sauce, fries 2,860
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 2,860
プラントベースチーズバーガー

Beef suadero tacos with white corn tortillas, ... 2,860
salsa fresca, salsa roja and coriander
” タコス スアデロ” 牛肉のコンフィとコリアンダー ３種のサルサ

Grilled swordfish steak with yuzu kosho and nori butter sauce, ... 3,500
broccolini, leek and Jerusalem artichoke
メカジキのグリル 柚子胡椒と青海苔のブールブランソース

Grilled rare tuna steak with quinoa, eggplant and tamari balsamic sauce 3,500
マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, ... 2,860
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

Grilled honey marinated Kirishima pork steak 3,500
with sauteed brussels sprouts and orange jam
蜂蜜と醤油でマリネした霧島豚のグリル オレンジのジャムと芽キャベツ

Grilled Japanese F1 sirloin with mushroom soy dust 7,000
and wild arugula salad　(Course +3,200)
国産牛サーロインのグリル マッシュルームとニンニク醤油のフレーク

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