
LUNCH COURSE ¥4,780

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 salsa verde,
green tomatoes and shaved radish
真鯛のカルパッチョ
グリーントマトとサルサヴェルデ

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

Fresh veggie salad with mixed lettuce, colorful tomatoes,
snap peas, grilled corn, pecans and tomato miso dressing
グリルコーンとカラフルトマトのヴィーガンサラダ
味噌トマトヴィネグレット

This week's salad
今週のサラダ

- PASTA -

This week's pasta
今週のパスタ

Pappardelle with Kinka pork ragu bianco, seasonal vegetables,
fresh tomato, grana padano and orange zest
金華豚のラグーと季節野菜のパッパルデッレ

- MAIN DISH -

This week's main dish

今週のメインディッシュ

Herb marinated swordfish steak with salmoriglio
lemon herb sauce and tomato tabbouleh

ハーブでマリネしたメカジキのグリル

サルモリッリオソースとトマトタブレ

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

スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ

フレッシュトマトとマッシュポテト

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

Double cheeseburger with Tillamook cheddar
and colby Jack and smoked bacon, 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 cheese 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 black pepper cone sauce
and green veggies

リブアイステーキ ブラックペッパーコーンソース (+1,000)

- 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

Pavlova with jasmine mascarpone cream and seasonal fruits

ジャスミンマスカルポーネと季節のフルーツのパブロバ

Ginger and lemongrass crème brulee with lime sorbet

レモングラスジンジャーブリュレとライムソルベ

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

ペ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
600

Today's small salad
本日のサラダ
600

SMALL PLATES

Snapper carpaccio with salsa verde, green tomatoes.....1,800
and shaved radish
真鯛のカルパッチョ グリーントマトとサルサヴェルデ

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....1,180
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

Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....1,600
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

SALADS

This week's salad : Kale and farro salad with tuna confit,.....1,850
snap peas, sliced beets and basil lemon dressing
今週のサラダ :
ツナコンフィとスペルト小麦のケールサラダ バジルレモンドレッシング

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....1,850
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

Fresh veggie salad with mixed lettuce, colorful tomatoes,1,850
snap peas, grilled corn, pecans and tomato miso dressing
グリルコーンとカラフルトマトのヴィーガンサラダ
味噌トマトヴィネグレット

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

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 :



ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

This week's pizza : Smoked chicken with mozzarella, 1,880
tomatoes, avocado, chipotle aioli and coriander

今週のピザ :

スモークチキン アボカド チボトレマヨネーズのフラットブレッドピザ

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 1,880

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

PASTA

This week's pasta : Linguine arrabbiata with shrimp 1,980
and fresh fennel in spicy tomato sauce

今週のパスタ :

海老とフェネルのリングイネアラビアータ

Pappardelle with Kinka pork ragu bianco, seasonal vegetables, 2,600
fresh tomato, grana padano and orange zest

金華豚のラゲと季節野菜のパッパルデッレ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant,
garlic and lemon herb butter 2,300

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 : Grilled marinated pork loin..... 2,300
with tropical fruit salsa and shishito peppers

今週のメインディッシュ :

ラム酒でマリネしたポークロインのグリル マンゴーサルサとしし唐

Herb marinated swordfish steak with salmoriglio..... 3,200
lemon herb sauce and tomato tabbouleh

ハーブでマリネしたメカジキのグリル

サルモリッリオソースとトマトタブレ

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, 2,600
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 beef ribeye steak with black pepper cone sauce 4,500
and green veggies

リブアイステーキ ブラックペッパーコーンソース

Country captain curried roast chicken leg with 2,200
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

Roasted pork banh mi sandwich with carrot and daikon..... 1,980
pickles, coriander and chili mayonnaise on rice flour bun

ローストポークのバインミーサンド ベトナムピクルスとチリソース

Colby Jack cheeseburger with smoked bacon..... 2,580
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.... 2,580
プラントベースチーズバーガー

DESSERTS

Organic chocolate tart with whipped cream.....1,080
and mixed berry sauce

オーガニックチョコレートタルトとミックスベリーソース

Pavlova with jasmine mascarpone cream and seasonal fruits.....1,080

ジャスミンマスカルポーネと季節のフルーツのパブロバ

Ginger and lemongrass crème brulee with lime sorbet.....1,080

レモングラスジンジャージュレとライムソルベ

Chai chiffon cake with caramel whipped cream.....1,080

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.....1,080

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

Today's selection of gelato and sorbet.....980

本日のジェラート ソルベ

PANCAKE (8am-5pm)

Buttermilk pancakes with fresh melon.....2,400

フレッシュメロンクリームパンケーキ

Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey.....1,680

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

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



COFFEE

by NOZYCOFFEE

Seasonal single origin drip coffee..... Hot / Iced 700
シングルオリジンコーヒー

Cold brew coffee.....880
コールドブリューコーヒー

Roaster's selection single origin French press coffee.....980
ロースターセクション シングルオリジンコーヒー

Decaf coffee.....680
デカフェコーヒー

Café latte..... Hot / Iced 780
カフェラテ

Matcha latte..... Hot / Iced 780
抹茶ラテ

* Change to Oat Milk for +100

* 上記メニューに +100 でミルクをオーツミルクに変更できます

TEA

Earl grey.....750
アールグレイ

Darjeeling.....750
ダージリン

Chamomile citrus.....750
カモミール シトラス

Iced mint green tea.....780
アイスミントグリーンティー

Tropical iced rooibos tea.....780
トロピカルアイスルイボスティー

Ginger peach iced tea.....750
ジンジャー ピーチ アイスティー