

---

## LUNCH COURSE ¥4500

---

Served with hot coffee or tea

コースメニューにはホットコーヒーまたは紅茶が含まれています

### 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 seasonal fresh fish carpaccio

旬の魚介のカルパッチョ

Buratta with roasted baby beets, seasonal fruits and mint oil

ブラータチーズ ローストビーツとシーズナルフルーツ ミントオイル

Iceberg wedge salad with blue cheese dressing, crispy bacon and rock chives

アイスバーグウェッジサラダ クリスピーベーコンとロックチャイブ  
ブルーチーズドレッシング

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

The green salad with kale, watercress, asparagus, fano  
and chicken with green Goddess dressing

アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ  
グリーンゴッデスドレッシング

#### - PASTA -

From the "Big plates"

お好きなパスタ

#### - MAIN DISH -

From the "Big plates"

お好きなメインディッシュ

#### - DESSERT -

Minimal chocolate brownie with chocolate  
and banana mousse, coconut gelato

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

Organic orange blossom honey crème brûlée with mascarpone gelato

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

Rare cheesecake with lemon anglaise sauce,  
jasmin crumble and tonka bean zest

レアチーズケーキとレモンアングレーズソース  
トンカ豆とジャスマインクランブル

Earl grey and lavender chiffon cake with whipped cream and fresh berries

ラヴェンダーアールグレイシフォンケーキ  
フレッシュベリーとミルクジェラート

Today's selection of gelato and sorbet

本日のジェラートソルベ

## LUNCH MENU

### SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup.....	650
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	
Today's seasonal fresh fish carpaccio .....	1,650
旬の魚介のカルパッチョ	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....	980
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 gochujang aioli.....	1,400
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ	
Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles,.....	1,200
*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	
Buratta with roasted baby beets, seasonal fruits and mint oil.....	1,780
ブラータチーズ ローストビーツとシーズナルフルーツ ミントオイル	
Iceberg wedge salad with blue cheese dressing,.....	1,680
crispy bacon and rock chives アイスバーグウェッジサラダ クリスピーベーコンとロックチャイブ ブルーチーズドレッシング	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,680
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	
The green salad with kale, watercress, asparagus,.....	1,680
faro and chicken with green Goddess dressing アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ グリーンゴッデスドレッシング	

### 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)

## ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza ..... 1,700  
with salami Ungherese and basil

ウンゲレーゼサラミ スモークチーズ プロボローネ モッツァレラの  
フラットブレッドピザ

Thai curry and shrimp pizza with zucchini, eggplant and coriander... 1,700

エビ ズッキーニ ナスのタイカレーフラットブレッドピザ

Ricotta and beets pizza with artichokes and green olives..... 1,700

ビーツ リコッタチーズ アーティチョーク グリーンオリーブの  
フラットブレッドピザ

## BIG PLATES

Today's special pasta..... 1,880

本日のスペシャルパスタ

Linguine "Primavera" with snapper and spring vegetables in garlic oil... 2,400

真鯛と春野菜のリングイネ " プリマヴェーラ"

Grilled mac-n-cheeddar cheese beef burger..... 2,000

with fried onion rings on a potato bun

マカロニチェダーチーズオニオンリングバーガー

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a potato bun..... 2,000

プラントベースチェダーチーズバーガー

Reuben sandwich with pastrami, Emmental, sauerkraut ..... 2,400

and thousand island on grilled NY rye bread

パストラミビーフ エメンタルチーズ シュークルートの

"ルーベン" サンド サウザンアイランドソース

Herb grilled swordfish steak with marinated white bean salad ... 2,800

and grilled seasonal vegetables

ハーブでマリネしたメカジキと季節野菜のグリル

白いんげん豆と枝豆のサラダ

Grilled rare tuna steak with eggplant..... 2,800

and red pepper salad, balsamic glaze

マグロのレアグリル 夏野菜のソテーとカステルフランコ バルサミコグレイズ

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese ..... 2,400

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..... 2,700

and green vegetables

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

Sake marinated grilled pork loin with oba..... 2,900

and green chili pesto, okra and miyoga

幽庵地でマリネしたポークロインのグリル

オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース

## PANCAKE

Buttermilk pancakes with fresh blackberries, whipped cream and rose petals.. 2,200

薔薇とブラックベリーのクリームパンケーキ

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

## 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	
Butterscotch pudding with whipped cream, caramel sauce and salty popcorn	980
バタースコッチプリン キャラメルソースとポップコーン	
Organic orange blossom honey crème brûlée 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	
Tropical parfait with coconut mousse, dragon fruit, fresh mango, lime sorbet and passion fruit sauce	980
トロピカルパルフェ 季節のフルーツとライムソルベ パッションフルーツソース	
Rare cheesecake with lemon anglaise sauce, jasmin crumble and tonka bean zest	980
レアチーズケーキとレモンアングレーズソース トンカ豆とジャスマンクランブル	
Earl grey and lavender chiffon cake with whipped cream and fresh berries	980
ラヴェンダーアールグレイシフォンケーキ フレッシュベリーとミルクジェラート	
Today's selection of gelato and sorbet	980
本日のジェラート ソルベ	

## CAFE

by NOZY COFFEE

### COFFEE

Blend coffee ブレンドコーヒー	650
Seasonal single origin coffee シングルオリジンコーヒー	750
Decaf coffee デカフェコーヒー	650
Iced coffee アイスコーヒー	650
Espresso エスプレッソ	650
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 750
Hazelnut café mocha ヘーゼルナッツ モカ	Hot / Iced 750
Matcha latte 抹茶ラテ	Hot / Iced 750

### TEA

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ	750
Earl grey アールグレイ	700
Darjeeling ダージリン	700
Chamomile citrus カモミール シトラス	700
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター	700
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	650