LUNCH COURSE ¥3,980

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 plum tapenade and julienned beets
真鯛とビーツのカルパッチョ 梅タプナード

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, farro
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

This week's salad
今週のサラダ

- PASTA -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Linguine with uni cream sauce, ikura,
shiso and daikon julienne, sansho leaf
ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"
お好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Minimal bean to bar chocolate terrine
with pistachio gelato and raspberry coulis
ミニマルチョコレートテリーヌ ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ

Salted caramel pavlova with sauteed apples and cranberries, milk gelato
塩キャラメルクリームパヴロヴァ
キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート

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 milk gelato and sweet potato ricotta cream
レモン＆オリーブオイルシフォンケーキ さつま芋とリコッタのクリーム

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 トンカ豆とジャスミンクランブル

Today's selection of gelato and sorbet
本日のジェラートソルベ

WEEKLY LUNCH MENU

Today's small soup 本日のスープ 500	Today's small salad 本日のサラダ 500

SMALL PLATES AND SALADS

Snapper carpaccio with plum tapenade and julienned beets 1,650
真鯛とビーツのカルパッチョ 梅タプナード

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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli 1,400
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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

This week's salad :Warm mushrooms and bacon with romaine, ... 1,680
spinach and tomatoes tossed in vinaigrette with pine nuts
今週のサラダ：
ベーコン ほうれん草 ミックスマッシュルームのウォームサラダ

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
farro 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

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

This week's pizza : 1,700
Gorgonzola and caramelized onions with rosemary pizza
今週のピザ :
キャラメリゼオニオンとゴルゴンゾーラのフラットブレッドピザ

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

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 uni cream sauce, ikura, shiso and daikon julienne, sansho leaf 2,700
ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

BIG PLATES

This week's main dish : Grilled maple marinated salmon with sauteed maitake, shimeji and burdock 2,000
今週のメインディッシュ：
メープルでマリネしたサーモンのグリル ごぼうとキノコのソテー

10th anniversary 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 honey soy marinated rare tuna steak with makomodake, Brussels sprouts and shungiku suace 2,800
蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル
マコモ茸と芽キャベツのソテー 春菊のソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, mashed potatoes and wild arugula 2,400
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 sirloin steak with black garlic espresso aioli and green vegetables 2,700
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

Sambal marinated grilled chicken brochette with bok choy, eggplant and lime rice 2,000
サンバルでマリネしたチキンブロシェット 季節野菜のソテーとライムライス

Pulled BBQ pork with American beef cheeseburger and spinach coleslaw 2,000
BBQ プルドポークとスピナッチコールスローのチーズバーガー

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

PANCAKE

Mont Blanc pancakes with chestnut cream and pecan rum syrup 2,200
"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 1,400
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

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）

DESSERTS

Minimal bean to bar chocolate terrine with pistachio gelato and raspberry coulis 980
*Chocolate By Minimal
ミニマルチョコレートテリーヌ
ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ

Salted caramel pavlova with sauteed apples and cranberries, milk gelato 980
塩キャラメルクリームパヴロヴァ
キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート

Espresso crème brûlée with gianduja gelato 980
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 milk gelato and sweet potato ricotta cream 980
レモン＆オリーブオイルシフォンケーキ
さつま芋とリコッタのクリーム

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
トンカ豆とジャスミンクランブル

Today's selection of gelato and sorbet 980
本日のジェラート ソルベ

CAFE

COFFEE

by NOZY COFFEE

Blend coffee ブレンドコーヒー .... Hot / Iced 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

Espresso エスプレッソ 650

Café latte カフェラテ .... Hot / Iced 750

Matcha latte 抹茶ラテ .... Hot / Iced 750

* 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

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ .... Hot / Iced 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