

— WEEKEND LUNCH COURSE ¥4500 —
APPETIZER + PASTA + MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
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 -

Amberjack ceviche with roasted red pepper,
green tomatoes, sea asparagus and aji amarillo
カンパチのカルパッチョ アヒアマリージョ
ローストパプリカとシーアスパラガス

Burrata 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ャーサラダ 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

- PASTA -

From the "Pasta"
好きなパスタ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"
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

WEEKEND 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

Amberjack ceviche with roasted red pepper,.....1,650
green tomatoes, sea asparagus and aji amarillo
カンパチのカルパッチョ アヒアマリージョ ローストパプリカとシーアスパラガス

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

Burrata 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ンアルフルーツ 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

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

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

PASTA

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

Linguine "Estate" with snapper and summer vegetables in garlic oil...2,400
真鯛と夏野菜のリングイネ " エスターテ"

BIG PLATES

Grilled mac-n-cheeddar cheese beef burger.....2,000
with fried onion rings on a potato bun
マカロニCHEDDAR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CHEDDARチーズバーガー

Reuben sandwich with pastrami, Emmental, sauerkraut2,400
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 salad2,800
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 cheese2,400
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

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

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)

DESSERTS

Minimal chocolate brownie with chocolate 980 and banana mousse, coconut gelato	*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, 980 caramel sauce and salty popcorn	
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 980 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	
Tropical parfait with coconut mousse, dragon fruit, 980 fresh mango, lime sorbet and passion fruit sauce	
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, 980 jasmin crumble and tonka bean zest	
レアチーズケーキとレモンアングリーズソース トンカ豆とジャスミンクランブル	
Earl grey and lavender chiffon cake with whipped cream 980 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 980	
本日のジェラート ソルベ	

CAFE

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	
Cold brew coffee (Summer Time Only) コールドブリュアーコーヒー 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

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	
Iced mint green tea アイス ミントグリーンティー 700	
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー 650	