

LUNCH

ランチメニューにはパン、サラダ、コーヒーまたは紅茶が付きます

The lunch menu include bread, salad, and coffee or tea.

ブラックアンガス ビーフロースト ヴォルケーノスタイル レモンバター 3200
Black Angus beef with lemon butter

鳥取県産 大山(だいせん)どり 骨付きモモ肉のグリル グリルレモン 2700
Grilled Daisen Chicken with Grilled Lemon

季節の鮮魚 ローズマリーロースト 新じゃがとオリーブ 2500
Rosemary Roasted Fresh seasonal fish with Potatoes and Olives

モロッコ風 シーフード タジン クスクスを添えて 2650
Today's fish tagine <served with cous cous>

オーブン焼き ハンバーグステーキ デミグラスソース ラタトゥイユ添え 2200
Oven-baked hamburger steak with demi-glace sauce and ratatouille

ボローニャ風 ラザニア オーブン焼き 2200
Oven-baked Bolognese Lasagna

本日のパスタ 1900
Today's pasta

本日のランチスープ
DAILY SOUP SPECIAL +300
Small size daily soup is served with your lunch.

本日のランチデザート
DAILY DESSERT SPECIAL +450
Daily dessert is served with your lunch.

※税込価格を表示しております。
※当店の米類は国内産を使用しております。

SNACKS

グジェール <シュー生地 にチーズを混ぜ込んで焼き上げたおつまみ> 700
Gougère <A snack made by mixing cheese into choux pastry and baking it.>

サイドワインダーポテト トリュフソルト&パルメジャーノチーズ 1200
Sidewinder Potatos

TAPAS

TAPAS (タパス) にはパンが付きます

The TAPAS menu include bread.

オリーブのマリネ と カマンベール、スモークゴーダ 900
Marinated olives with Camembert and smoked Gouda

ひよこ豆のディップ “フムス” 自家製フラッドブレッド添え 700
Chickpea dip “hummus” served with homemade flatbread

静岡県産 幸えびのフライ パクチーとライム添え 1380
Fried YUKIEBI shrimp with coriander and lime

国産鹿肉のテリーヌ と パテ・ド・カンパーニュ ヴァイオレットマスタード 1200
Domestic venison terrine and pate de campagne

本日のサラダ 1300
Today's Salad

バターミルクフライドチキン オレンジソース 980
Buttermilk Fried Chicken with Orange Sauce

ソーセージのグリル と レッドキャベツ デижョンマスタード添え 1100
Grilled sausage with Dijon mustard

TAPAS は +400 でコーヒーまたは紅茶が付きます

Served with a coffee (tea) for +400

※税込価格を表示しております。
※当店の米類は国内産を使用しております。

DESSERT

Basque cheese cake with whipped cream and truffle salt バスクチーズケーキ ホイップクリームとトリュフ塩	1200
Beetroot chocolate cake with pistachio ice cream and sugar butter sauce ビーツのガトーショコラ ビスタチオアイスとシュガーバターソース	1000
Tiramisu and caramelized candy sprinkled with bittersweet chocolate ティラミスとカルメ焼き ビタースイートチョコを散りばめて	900
Coffee brulee コーヒーのブリュレ	700

COFFEE & TEA

COFFEE



「スタンダードコーヒー」は、世界の優れたコーヒー農園から豆を厳選し、
もっとも適した焙煎をほどこしたスペシャルティコーヒーのブランドです。

Blended coffee ブレンドコーヒー	HOT / ICED	800	Café latte カフェラテ	HOT / ICED	850
Espresso エスプレッソ	HOT S	650 / W 900	Caramel latte キャラメルラテ	HOT / ICED	900
Cappuccino カプチーノ	HOT	850	Café Mocha カフェモカ	HOT / ICED	900

TEA

Ceylon tea セイロンティー	HOT / ICED	800
Oolong tea with rose and jasmine シャンパンウーロン	HOT	850
凍頂烏龍茶をベースに、ローズやジャスミンフラワー、ハイビスカスなどをブレンド。		
Rose hip and hibiscus ローズヒップ&ハイビスカス(ノンカフェイン)	HOT	850
フルーティーなローズヒップにさわやかなハイビスカスをブレンド。		
Rooibos tea with orange オレンジルイボス(ノンカフェイン)	HOT	850
オレンジのさわやかな香りがひろがるルイボスティー。		
Muscat, pine, rosehip and hibiscus for tea キャンディーマスカット	HOT	850
瑞々しいマスカットとパイナップルが香る紅茶に、ローズヒップやハイビスカスをブレンド。		
Chamomille mint カモミールミント(ノンカフェイン)	HOT	850
カモミール、ペパーミントをブレンドしたハーブティー。		

※税込価格を表示しております。