

LUNCH

11:00- 15:00(L.O)

WITH BREAD, SOUP, & SALAD 全てのお食事に パン、スープ、サラダ が付きます

PLATE LUNCH プレートランチ... 肉料理, 魚料理, デリカテッセン盛合せ ¥1,200

FISH LUNCH 魚ランチ... 本日の魚料理, オードブル盛合せ ¥1,200

MEAT LUNCH 肉ランチ... 本日の肉料理, オードブル盛合せ ¥1,200

PASTA LUNCH パスタランチ... 本日のパスタ ¥1,150

STEAK LUNCH ステーキランチ... 牛ロースのグリル ¥1,900

DESERTS ランチデザート

TODAY'S DESERTS 本日のデザート ▶ 黒板をご覧ください

DRINKS ランチドリンク

コーヒー (I/H)
紅茶 (I/H)
ジンジャーエール
オレンジジュース
アップルジュース
グレープフルーツジュース

A11 ¥200

マンゴージュース
カフェインレスアールグレイ
ルイボスハーブティー
デトックスティザーヌ
(中国緑茶とマテ茶, レモングラス, ローズヒップ)
ヴェールジンジャー
(中国緑茶にレモン生姜)
ローズティー
(中国緑茶にバラの花入り)

*上記の紅茶は基本的にホットでのご用意ですが, 少々お時間 (5-10分) 頂きましたらアイスでもご用意が可能です。

A11 ¥300

カフェラテ (I/H)
自家製レモネード (I/H)

ビットブルガー (0,00%ビールテイスト)
コロナビール
スパークリングワイン
グラスワイン赤/白
グレープフルーツ果汁入りロゼワイン

A11 ¥400

LUNCH

Every Day 11:00– 15:00(L.O)

All Dishes are served with bread, soup & salad

Plate Lunch ... Meat, Fish, Assorted Delicatessen (Detail👉see the black board) ¥1,200

Fish Lunch ... Appetizer, Today's Fish (Detail👉see the black board) ¥1,200

Meat Lunch ... Appetizer, Today's Meat (Detail👉see the black board) ¥1,200

Pasta Lunch ... Today's Pasta (Detail👉see the black board) ¥1,150

Steak Lunch. ... Grilled Beef loin Japanese Sauce ¥1,900

Deserts

Today's Deserts ▶ See the blackboard

Drinks

Coffee (Iced/Hot)

Tea (Iced/Hot)

Gingerale

Orange juice

Apple juice

Grapefruit juice

All ¥200

Mango juice

Caffeine-less Earl Grey

Rooibos herbal tea

Detox tisane

VertGinger

(Chinese Green tea,lemon,ginger)

Rose tea

(Chinese Green Tea, Rose Flower)

All ¥300

Caf é Latte (Iced/Hot)

Homemade Lemonade (Iced/Hot)

Bitburger (0,00%Beer-taste Beverage)

Corona Beer

Sparkling Wine

Wine by the Glass Red/White

Rose Pamplemousse

All ¥400

DINNER

18:00- 22:00(21:00L.O)

HORS-D'ŒUVRE 前菜

オイルサーدينとオニオンのオーヴン焼き 800(税込880円)

ありそうでなかった！ シンプルながらこれがっ！！

北海道産 帆立のカルパッチョ 900(税込990円)

天然帆立を自家製ソースで

ソーセージの盛合せ 1500(税込1650円)

骨付きソーセージ・ハーブソーセージ・ポークソーセージ・ピリ辛ソーセージ

イタリア産生ハムプロシュート 900(税込990円)

オリーブオイルでシンプルに

ガーリックトースト 400(税込440円)

ニンニクとパセリたっぷりのバターでカリッと焼き上げます

SOUP スープ

本日の野菜スープ 600(税込660円)

スタッフにお尋ねください

コンソメスープ 800(税込880円)

香り豊かな上品な味わいです

VEGETABLE 野菜料理

北海道産ポテトフライ 600(税込660円)

ほっくりと甘みのあるメイクインをケチャップと

いそどり野菜のバーニャカウダ 1200(税込1320円)

特製ソースがおすすめです！！

シーザーサラダ 900(税込990円)

定番サラダをコンヴィエアレンジで

本日のシンプル野菜サラダ 800(税込880円)

カラフル野菜をフレンチドレッシングで

本日のミニサラダ 400(税込440円)

フレンチドレッシング

DINNER

18:00- 22:00(21:00L.O)

FISHES 魚料理

真鯛のポワレ トマトソース

菜園野菜添え 皮目をパリッと焼き上げます

1200(税込1320円)

サーモンのムニエル アーモンドバターソース

カリッと焼いたアーモンドと焦がしバターの香りでどうぞ

1000(税込1100円)

オマール海老のアメリケーヌソース

濃厚アメリケーヌソースは バゲット (+¥100) とぜひ!!

1800(税込1980円)

真鯛と海老、帆立のポワレ サフランソース

サフランの香り豊かなクリームソースで

1500(税込1650円)

MEAT 肉料理

若鶏のトマトチーズ焼き

柔らか若鶏をとろ〜りチーズで!!

1200(税込1320円)

仔羊のグリル 粒マスタードソース (2本)

骨付き肉を豪快に!!

1800(税込1980円)

じっくり煮込んだ やわらか牛タンシチュー

自慢のデミグラスソースでどうぞ!!

1800(税込1980円)

牛ロースのグリル グレービーソース

定番!!ステーキ!!

1800(税込1980円)

DINNER

18:00- 22:00(21:00L.O)

PASTA パスタ

☆マークはあさり・魚のブイヨンが入っています

<オイルベース>

ペペロンチーノ

お好みの辛さをお知らせください

1000(税込1100円)

にんにくと具たくさん野菜

ちょっとピリ辛！！

1200(税込1320円)

<クリームベース>

明太子のクリームソース

シャキシャキ大根と大葉がアクセント

1200(税込1320円)

☆ウニのクリームソース

生クリームとウニの濃厚ソース

1500(税込1650円)

☆小海老のクリームソース

アメリカーナソースがかくし味！！

1300(税込1430円)

カルボナーラ

定番ながら、実はおすすめ！！

1300(税込1430円)

<トマトベース>

☆小海老のトマトソース

シンプルトマトソースで！！

1300(税込1430円)

☆シーフードのトマトソース

シーフードの旨みたっぷり具たくさん！！

1600(税込1760円)

アマトリチャーナ

ベーコンとソーセージ

1300(税込1430円)

DINNER

18:00- 22:00(21:00L.O)

RISOTTO リゾット

☆マークはあさり・魚のブイヨンが入っています

☆ ポルチーニ茸のリゾット

香り高いキノコの味わい

1400(税込1540円)

☆ うにのクリームリゾット

濃厚なウニと磯の香り

1500(税込1650円)

☆ 小海老のクリームリゾット

アメリカーナソースがきめて!!

1300(税込1430円)

☆ 小海老のトマトリゾット

トマトの酸味でさっぱりと

1300(税込1430円)

DESERTS デザート

別紙メニューをご覧ください(スタッフにお声がけください)