
LUNCH COURSE ¥4,580

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

Yellowtail carpaccio with grated daikon and white ponzu sauce

鱈のカルパッチョ 紅心大根と白ポン酢ドレッシング

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

Plant based salad with fried gnocchi, lotus root,
koshin radish and rice koji dressing

フライドニョッキ 春菊 ゆり根のサラダ 糀ドレッシング

This week's salad

今週のサラダ

- PASTA -

This week's pasta

今週の Pasta

Pappardelle with Kinka pork and porcini ragu sauce,

Grana padano

金華豚のラグーとポルチーニのパッパルデッレ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"

お好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Hazelnut and chocolate gianduja terrine

with berry sauce and milk gelato

ヘーゼルナッツとヴァローナチョコレートのテリーヌ

ラズベリーソース

Purple sweet potato mont blanc with black sesame cake,

whipped cream and vanilla gelato

紫芋のモンブラン ホイップクリームとバニラアイス

Japanese pear and Greek yogurt panna cotta with pear sorbet

和梨とヨーグルトのパンナコッタ

Chai chiffon cake with caramel whipped cream

チャイのシフォンケーキ

ミルクティージェラートとキャラメルホイップ

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato

ベイクドメープルチーズケーキ

クルミのキャラメリゼとバニラジェラート

WEEKLY LUNCH MENU

Today's small soup
本日のスープ
600

Today's small salad
本日のサラダ
600

SMALL PLATES

Yellowtail carpaccio with grated daikon and white ponzu sauce ... 1,780
鰯のカルパッチョ 紅心大根と白ポン酢ドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 1,180
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 sweet chili aioli 1,600
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

SALADS

This week's salad : Caesar salad with romaine, 1,850
smoked salmon trout, avocado, croutons and Grana Padano curls
今週のサラダ：
スモークサーモントラウトとアボカドのシーザーサラダ

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts 1,850
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

Plant based salad with fried gnocchi, lotus root, 1,850
koshin radish and rice koji dressing
フライドニョッキ 春菊 ゆり根のサラダ 糀ドレッシング

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)

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：



ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

This week's pizza : Presunto and Gorgonzola pizza..... 1,880
with dry figs, mozzarella and watercress

今週のピザ:

生ハム ゴルゴンゾーラ イチジクのフラットブレッドピザ

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 1,880

モッツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータ

フラットブレッドピザ

PASTA

This week's pasta : 1,980

Spaghettini with shrimp, broccoli and anchovy in garlic oil

今週の Pasta :

エビ ブロッコリー アンチョビのスパゲティーニ

Pappardelle with Kinka pork and porcini ragu sauce, Grana padano... 2,600

金華豚のラグーとポルチーニのパッパルデッレ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant,

garlic and lemon herb butter..... 2,300

プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティーニ

BIG PLATES

This week's main dish : Grilled chicken leg..... 2,300

with mashroom marsala sauce and mashed potatoes

今週のメインディッシュ:

チキンのグリルとキノコのソテー マルサラソース

Mediterranean spice marinated grilled swordfish..... 3,000

with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル

レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, 2,600

mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ

フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled hanger steak with black pepper corn sauce..... 3,280

and green vegetables

US 産牛ハラミのグリル ブラックペッパーコーンソース

Country captain curried roast chicken leg with..... 2,200

green beans and butter rice

" カントリーキャプテン" チキンレッグの濃厚カレー煮込みとバターライス

Colby Jack cheeseburger with smoked bacon..... 2,580

onion pepper sauce, fries

コルビージャックチーズバーガー

ベーコンのグリルとオニオンペッパーソース

Grilled plant base soymilk cheeseburger on a milk buns, fries..... 2,580

プラントベースチーズバーガー

DESSERTS

- Hazelnut and chocolate gianduja terrine with 1,080
with berry sauce and milk gelato
ヘーゼルナッツとヴァローナチョコレートの特リーヌ ラズベリーソース
- Purple sweet potato mont blanc with black sesame cake, 1,080
whipped cream and vanilla gelato
紫芋のモンブラン ホイップクリームとバニラアイス
- Japanese pear and Greek yogurt panna cotta with pear sorbet 1,080
和梨とヨーグルトのパンナコッタ
- Chai chiffon cake with caramel whipped cream 1,080
チャイのシフォンケーキ ミルクティージェラートとキャラメルホイップ
- Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato 1,080
バイクドメープルチーズケーキ クルミのキャラメリゼとバニラジェラート
- Today's selection of gelato and sorbet 980
本日のジェラート ソルベ

PANCAKE (8am - 5pm)

- Classic buttermilk pancakes * Choice of maple syrup or honey 1,680
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

COFFEE

by NOZY COFFEE

- Seasonal single origin drip coffee シングルオリジンコーヒー ...Hot / Iced 700
- Roaster's selection single origin French press coffee 780
ロースターセレクトション シングルオリジンコーヒー
- Decaf coffee デカフェコーヒー 680
- Café latte カフェラテ Hot / Iced 780
- Matcha latte 抹茶ラテ Hot / Iced 780
- Pink hazelnut beets latte ピンクヘーゼルナッツラテ 780

* 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 780
- Earl grey アールグレイ 750
- Darjeeling ダージリン 750
- Chamomile citrus カモミール シトラス 750
- African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター 750
- Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイ스티ー 750

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：

