

— LUNCH COURSE ¥4980 —

APPETIZER + PASTA + MAIN DISH  
+DESSERT + COFFEE / TEA

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 -

Yellowtail carpaccio with grated daikon  
and white ponzu sauce

鯛のカルパッチョ  
紅心大根と白ポン酢ドレッシング

Burrata with fresh strawberries,  
Jamon serrano and smoked nuts  
ブラータチーズ 苺と生ハム スモークナッツ

Kashmiri style lamb meatballs  
in yogurt sauce gushtaba style  
ラムミートボールとヨーグルトグレイビーソース  
"ゲシュタバ"

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

Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro,  
feta cheese, almonds and honey vinaigrette  
フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ  
ハニーヴィネグレット

- PASTA -

Today's special pasta  
本日のスペシャルパスタ

Linguine with sea urchin, ao nori and EVOO  
雲丹とアオサクリームソースのリングイネ

## - MAIN DISH -

Mediterranean spice marinated grilled swordfish  
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  
レバノン風ベイクドポテトとヨーグルトソース

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant  
and tamari balsamic sauce

マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,  
mashed potatoes and wild arugula

スパイスチキンカツレット マリボーチーズ  
フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled Kinka pork loin with  
grilled seasonal vegetables and green chili miso

金華豚のグリル 唐辛子味噌と季節の野菜

Grilled hanger steak with black pepper corn sauce  
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

## - 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

Strawberry and Greek yogurt panna cotta  
with gianduja gelato

苺とヨーグルトのパンナコッタ ジャンドゥーヤジェラート

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

## WEEKEND LUNCH

### SMALL PLATES

- Today's soup..... 650  
本日のスープ
- 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
- Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami,..... 2,200  
jamon serrano, mortadella ham, country pate  
シャルキュトリプレート ハモンセラノ モルタデッラハム  
チョリソーサラミ コッパサラミ パテドカンパーニュ
- 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
- Kashmiri style lamb meatballs in yogurt sauce gushtaba style..... 1,850  
ラムミートボールとヨーグルトグレイビーソース" グシュタバ"
- Burrata with fresh strawberries, Jamon serrano and smoked nuts..... 1,850  
ブラータチーズ 苺と生ハム スモークナッツ
- 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

- Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing... 1,850  
\*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
- Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro, feta cheese,..... 1,850  
almonds and honey vinaigrette  
フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ ハニーヴィネグレット
- 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 糶ドレッシング

### 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)

## ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

- 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
- Snow crab and shaved turnips with yuzu scented cream sauce..... 2,100  
ズワイ蟹と蕪 ホワイトソースのフラットブレッドピザ
- Stracciatella with roasted Brussels sprouts, red pepper..... 1,880  
and anchovy garlic oil  
アンチョビガーリックと芽キャベツ ストラッチャテッラのフラットブレッドピザ

## PASTA

- Today's special pasta..... 1,980  
本日のスペシャルパスタ
- Linguine with sea urchin, ao nori and EVOO..... 2,900  
雲丹とアオサクリームソースのリングイネ
- Spaghettini with vegan bolognese, eggplant,..... 2,300  
shiitake and vegan parmesan  
プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティニー

## BIG PLATES

- 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
- Plant base cheese burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries... 2,580  
プラントベースチーズバーガー
- Crispy fried softshell crab with sriracha, lemongrass..... 2,400  
mayonnaise and crunchy salad on rice milk bun, fries  
”スパイダーバーガー” フライドソフトシェルクラブとシラチャーソース
- 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  
レバノン風ベイクドポテトとヨーグルトソース
- Grilled rare tuna steak with quinoa, eggplant and..... 3,200  
tamari balsamic sauce  
マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き
- 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 Kinka pork loin with..... 3,200  
grilled seasonal vegetables and green chili miso  
金華豚のグリル 唐辛子味噌と季節の野菜
- Grilled hanger steak with black pepper corn sauce and green vegetables... 3,280  
US 産牛ハラミのグリル ブラックペッパーコーンソース

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



## DESSERTS

Hazelnut and chocolate gianduja terrine.....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  
のテリーヌ  
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

Strawberry and Greek yogurt panna cotta with gianduja gelato.....1,080

苺とヨーグルトのパナコッタ  
ジヤンドゥーヤジェラート

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

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

Today's selection of gelato and sorbet.....980

本日のジェラート ソルベ

## PANCAKE (8am - 5pm)

Buttermilk pancakes with fresh strawberries,.....2,300  
strawberry sauce and whipped cream

フレッシュストロベリークリームパンケーキ  
Toppings : Extra strawberry エクストラストロベリー 700

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

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



## COFFEE

by NOZYCOFFEE

Seasonal single origin drip coffee..... Hot / Iced 700  
シングルオリジンコーヒー

Roaster's selection single origin French press coffee..... 780  
ロースターセレクション シングルオリジンコーヒー

Decaf coffee ..... 680  
デカフェコーヒー

Café latte ..... Hot / Iced 780  
カフェラテ

Café mocha ..... 800  
カフェモカ

Matcha latte..... Hot / Iced 780  
抹茶ラテ

Pink hazelnut beets latte..... 780  
ピンクヘーゼルナッツラテ

\* 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..... Hot / Iced 780  
オーガニック メープル チャイ

Earl grey..... 750  
アールグレイ

Darjeeling..... 750  
ダージリン

Chamomile citrus..... 750  
カモミール シトラス

African rooibos nectar..... 750  
アフリカン ルイボス ネクター

Ginger peach iced tea..... 750  
ジンジャー ピーチ アイスティー