WEEKDAY LUNCH

MAINDISH SET　¥ 2,873（税込¥3,160）
< Angus sirloin roast, brown brisbane sauce. >
メインディッシュセット（スープ、サラダ、フォカッチャ、コーヒー or 紅茶）
アンガスサーロインのロースト　ブラウンブリスベンソース

CHEF'S LUNCH SET　¥ 2,255（税込¥2,480）
< Braised sea bream with salmon roe and Greek-style shichimi. >
シェフズランチセット（スープ、サラダ、フォカッチャ、コーヒー or 紅茶）
鯛のブレゼ　いくらとギリシャ風生七味添え

HAMBURGER STEAK SET　¥ 1,782（税込¥1,960）
< Hamburger steak, demi-glace sauce, cumin and vegetables with navarran. >
ハンバーグセット（スープ、フォカッチャ、コーヒー or 紅茶）
黒毛和牛と黒豚のハンバーグ　デミグラスとバジルソース

PASTA SET　¥ 1,500（税込¥1,650）
< Spaghetti with rhubarb and seafood ragout rosemary flavored. >
パスタセット（スープ、フォカッチャ、コーヒー or 紅茶）
ルバーブとシーフードラグー ローズマリー風味　スパゲティ

BURGER SET　¥ 1,691（税込¥1,860）
< Beef burger and colby-Jack, tomato, lettuce. >
バーガーセット（スープ、コーヒー or 紅茶）
コルビージャックのチーズバーガー　ポテトフライ添え

SALAD SET　¥ 1,436（税込¥1,580）
< Salad and grains, smoked salmon. beet and quinoa mix. >
サラダセット（スープ、フォカッチャ、コーヒー or 紅茶）
トラウトスモークサーモンとビーツ、キヌアミックスの グレインサラダ

Dessert Set　plus ¥400（税込 ¥440）
ランチをご注文のお客様は、プラス400円(税込440円)でランチデザートもご注文頂けます。
【本日のデザートセット】 苺のトライフルケーキ または チョコレートのパンプディング
お飲み物：コーヒー（HOT or ICE）、紅茶、トロピカルアイスティ

＊お飲み物は プラス 91円(税込100円)で、アイスカフェラテ または ホットカプチーノ に変更できます。

＊当店の米類は国内産を使用しております。

STARTER

チリソース フライドポテト　サワークリームホイップ ¥ 910（税込¥1000）
French fries with sour cream whip.

パテドカンパーニュとクミンがきいたビーツサラダ仕立て ¥ 773（税込¥ 850）
Pate de champagne and cumin beets.

グリルソーセージとレッドキャベツ　フレンチマスタード ¥ 910（税込¥1000）
Grilled sausage and marinated red cabbage, french mustard.

スパイシーシュリンプグリル　パクチー添え ¥ 910（税込¥1000）
Spicy grilled shrimp with coriander.

季節野菜とフルーツの冷製バーニャカウダ ¥ 1,345（税込¥ 1480）
Cold bagna cauda made with seasonal vegetables and fruits.

A LA CARTE

マッシュルームのピザ　トリュフ風味 ¥ 1,819（税込¥2000）
Mushroom and truffle oil pizza.

ペンネとブッコリのショートパスタ　シーフードガーリックソース ¥ 1,819（税込¥2000）
Seafood shot pasta.

ロイヤルガーデンサラダ ¥ 1,345（税込¥ 1480）
内容はスタッフよりご説明いたします。

＊当店の米類は国内産を使用しております。