



秋のランチ

# Lunch menu



- ・海と大地のオードブル  
Sea and earth hors d'oeuvres
- ・自家製天然酵母パンとりんごバター  
Homemade natural yeast bread and apple butter
- ・本日のスムージー  
Today's smoothie
- ・メイン料理を選択 (パスタ or 魚料理 or 肉料理)  
Select main dish (Pasta or fish dish or meat dishes)
- ・食後のドリンク  
After-meal drink

## Main 下記からお選びください



秋刀魚とドライトマト、  
ディルのオイルパスタ  
Pacific saury and dried tomatoes,  
dill oil pasta

1730



宮崎県産霧峰牛の  
ボロネーゼ  
Kirimine beef from Miyazaki  
bolognese

1730



たらことマイカの  
和風クリームパスタ  
Cod roe and squid  
Japanese cream pasta

1730



朝市で見つけた  
本日のお魚料理  
Today's fish dish found  
in the morning market

2280



国産牛のロティ  
タスマニアマスタードと  
バルサミコソース  
Japanese beef roti Tasmanian mustard  
and balsamic sauce

2720

## Set drink 下記からお選びください

+0

- コーヒー (Hot/Ice)  
Coffee
- 紅茶 (Hot/Ice)  
Tea
- オレンジジュース  
Orange juice
- グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice

+220

- クラフトコーラ (Hot/Ice)  
Craft cola
- クラフトジンジャー (Hot/Ice)  
Craft ginger
- クラフトレモン (Hot/Ice/Soda)  
Craft lemon
- 本日のハーブティー (Hot/Ice)  
Today's herb tea

## Alcohol drink

- 赤ワイン ————— 440  
Red wine
- 白ワイン ————— 440  
White wine
- スパークリングワイン ——— 440  
Sparkling wine
- プレミアムモルツ ————— 440  
Premium Malts

ランチタイム限定！こだわりデザート3種盛り合わせ ——— 330  
Assorted three kinds of dessert

※画像はイメージです ※アレルギー等、スタッフにお尋ねください