

## LUNCH & BRUNCH

11:00 ~ 18:00 (L.O. 17:30)

EAT GOOD  
PLACE

**CHICKEN THIGH HERBAL ROTI** 鶏もも肉のハーブロティ  
**WHITE BEANS & SEASONAL VEGETABLES SOUP** 白いんげん豆と季節野菜のスープ仕立て  
**HOMEMADE BREAD** 自家製パン付


 ¥1600

**AUSTRALIAN GRASS FED BEEF BURGER** オーストラリア産グラスフェッドビーフのハンバーガー  
**ROASTED POTATO** グリーンサラダ、ローストポテト、自家製ピクルス添え  
**GREEN SALAD & PICKLES** 赤身のひき肉を、つなぎなしで使用

焼いても少し赤味が残るのが特徴です

 ¥1700

**VEGAN RED LENTIL CURRY** 赤レンズ豆のビーガンカレー  
**3 MARINATED ORGANIC & SEASONAL VEGETABLES** 有機野菜と季節野菜のマリネ3種  
**ORGANICALLY GROWN BROWN RICE** 有機栽培の玄米

 ¥1700

### FISH SPECIAL

**COD & CLAMS** タラとアサリのバスク風サルサ・ヴェルデ  
**SALSA VERDE-BASQUE STYLE** 魚介とさわやかなハーブの香り  
**WITH HOMEMADE BREAD** 自家製パン付

 ¥1700

### MEAT SPECIAL


**GRILLED SHIMANTO PORK** 四万十芋豚のグリル  
**FARM FRESH VEGETABLES & HOMEMADE BREAD** 季節の野菜をたっぷり添えて 自家製パン付

 ¥1900

### SIDE DISHES

**ADDITIONAL WITH YOUR LUNCH!** ランチメニューに組合わせてご注文下さい

**VEGAN VEGETABLE POTAGE SOUP** 季節野菜のポタージュスープ  
玉ねぎをゆっくりソテーして季節の野菜と煮込んでいます

 Small ¥160 / Regular ¥250

アレルギー食材に関しては  
スタッフまでお尋ねください

**GARDEN SALAD** ガーデンサラダ  
**WITH HOMEMADE FRENCH DRESSING** 自家製のフレンチドレッシングで

 ¥350

**DESSERT & COFFEE OR TEA** コーヒー又は紅茶とデザート

¥500

  
VEGETARIAN  
ベジタリアン

  
EGG  
卵

  
FLOUR  
小麦粉

  
MILK  
牛乳

  
CHICKEN  
鶏

  
PORK  
豚

  
BEEF  
牛

  
SALMON  
鮭

  
SESAME  
ゴマ

  
SHELLFISH  
貝

\* All prices are tax included.  
表示価格はすべて税込価格です