

Lunch Course

Amuse

Seasonal amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

Greek salad with feta cheese and olives
フェタチーズとオリーブのギリシャサラダ

or

3 kinds of assorted appetizers +500
前菜3種盛り合わせ +500

Pasta

Lamb and Asparagus Ragout Bianco
仔羊とアスパラガスのラグービアンコ

or

Firefly squid and pizzellini with tomato sauce
ホタルイカとピゼッリーニのトマトソース

or

Odawara salted lemon risotto and sautéed scallops +500
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット +500

Main

Charcoal-Grilled Iberico pork with chorizo ravigotte sauce
イベリコ豚肩ロースの炭火焼き チョリソーのラヴィゴットソース

or

Baked flatfish in herbed breadcrumbs with olive mousse
平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース

or

Charcoal-Grilled Yamagata beef with fruits condiments +1,500
山形牛の炭火焼き 季節果実のコンディメント +1,500

Dessert

Today's Dessert
本日のデザート

Café

コーヒー

— ◆ —

4,500

Vegan Lunch Course

ヴィーガン ランチ コース

Amuse

Seasonal amuse
季節のアミューズ

Cold Appetizer

Mint and kale salad with sesame dressing
ミントとケールのサラダ 胡麻風味

Pasta

Linguine with zucchini and pistachios with basil flavor
ズッキーニとピスタチオのリングイネ バジルの香り

Main

White aubergine cotoletta with spiced balsamic sauce
白茄子のコトレッタ スパイス風味のバルサミソース

Dessert

Nougat glaze with berry sauce
ヌガーグラッセ ベリーソース

Café

コーヒー

— ◆ —

4,500

Amuse/アミューズ

Seaweed Zeppole *	1,000
海苔のゼッポレ	
Karasumi Butter toast/ 2 pieces	1,300
からすみバタートースト 2個	
Homemade Focaccia/ 2 pieces	600
自家製フォカッチャ 2個	
Natural cut french fries with hop mayonnaise	1,600
皮付きフライドポテト ホップマヨネーズ添え	

Cold Appetizer/冷前菜

Mint and kale salad with sesame dressing *	2,000
ミントとケールのサラダ 胡麻風味	
Greek salad with feta cheese and olives	2,000
フェタチーズとオリーブのギリシャサラダ	
Burrata cheese and tomatoes caprese	2,600
ブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ	

Hot Appetizer/温前菜

Boiled vegetables with mediterranean mustard aioli sauce *	2,500
茹で上げ野菜 地中海マスタードのアイオリソース	
Calamari Fritters with squid ink, Calabrian style	2,500
カラマリのイカ墨フリット カラブリア風	

Pizza/ピッツァ

Margherita pizza <small>VEGAN CHEESEに大変可能</small>	2,200
マルゲリータ	
Quattro formaggi pizza	2,300
クアトロフォルマッジ	
Seasonal vegetables pizza with bagna sauce	2,500
季節野菜のピッツァ バーニャソース	
Prawns and cauliflower "Pizza bianca" with Karasumi	3,000
海老とカリフラワーのピッツァ・ビアンカ からすみかけ	

Pasta, Rissoto/パスタ・リゾット

Linguine with zucchini and pistachios with basil flavor *	3,000
ズッキーニとピスタチオのリングイネ バジルの香り	
Odawara salted lemon and scallops risotto	3,500
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット	

Main/メインディッシュ

Baked flatfish in herbed breadcrumbs with olive mousse	3,000
平目の香草パン粉焼き カラマタオリーブのムース	
Charcoal-Grilled Iberico pork with chorizo ravigotte sauce	4,000
イベリコ豚肩ロースの炭火焼き チョリソーのラヴィゴットソース	
Charcoal-Grilled Yamagata beef with seasonal fruits condiments	6,000
山形牛の炭火焼き 季節果実のコンディメント	
White aubergine cotoletta with spiced balsamic sauce *	2,500
白茄子のコトレッタ スパイス風味のバルサミソース	

Dessert/デザート

Milk ice cream, mediterranean salt & oil	800
自家製ミルクアイス 地中海オリーブオイルと塩	
Tarragon marinated mango and elderflower jerry	1,000
タラゴン香るマンゴーのマリネとエルダーフラワーのジュレ	
Nougat glaze with berry sauce *	1,300
ヌガーグラッセ ベリーソース	

※Prices are inclusive of government tax and are subject to 10% service charge.

※上記は消費税を含む価格で、別途10%サービス料を加算させていただきます。

*_ Vegan