

Brunch Menu

1,800 yen

- One Entree & One Main Dish -
スターターとメインディッシュをお一つずつお選び下さいませ。

Choice of Entrees

Pork belly confit – mustard sauce -
ポークベリーのコンフィ マスタードソース

Marinated salmon from Tasmania – lime flavored and edamame salsa -
タスマニアサーモンの北欧風マリネ ライム風味のキヌアと枝豆のサルサ

Prawn & mushrooms – yuzu pepper flavor-
エビとキノコの冷製 ユズ胡椒風味

Choice of Mains

Garden salad - soft boiled egg, garbanzo beans -
有機野菜の大盛りガーデンサラダ - 温度卵 ひよこ豆 -

Egg benedict - Poached eggs, bacon, spinach, béarnaise -
埼玉県田中牧場の紅玉卵を使用したエッグベネディクト - ポーチドエッグ ベーコン ホウレン草 ベアルネーズ -

Today's pasta "Fettuccine"
本日のパスタ "フェットチーネ" -

Today's fish – cone sauce, barley, freeca risotto – «+¥300»
本日の鮮魚 - トウモロコシのソース 大麦とフリーカのリゾット -

Grilled "Daisen" chicken- ratatouille, couscous -
大山どり胸肉のグリル - ラタトゥイユ クスクス -

Marinated salmon from Tasmania , Ethnic open sandwich - green papaya pickles , french fries -
タスマニアサーモンのマリネ エスニックオープンサンド 青パパイヤのピクルス フレンチフライ

Wagyu&Aussie beef cheese burger , BBQ sauce , french fries «+¥500»
黒毛和牛とオーギービーフのプレミアムチーズバーガー フレンチフライ

Grilled grain-fed sirloin –JohnDee beef - from QLD, Australia «+¥500»
クィーンズランド産 穀物牛 – ジョンディビーフ - サーロインのグリル

Roasted lamb rack – Lake View - from Victoria, Australia «+¥700»
オーストラリア産 - レイクビュー - 仔羊のロースト

Today's dessert, Coffee or Tea

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶