

令和元年記念！Lunch Menu

- One Starter & 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。

※他の割引サービスはご利用頂けません。(就業者割引含む)
※特別価格は予告なく終了する場合がございます。(期間限定 10月末まで)
※仕入れ状況により品切れの商品がある際はご容赦くださいませ。

- Starter -

Cone soup トウモロコシのスープ

or

Organic salad - garbanzo beans, carottes râpées, parmesan -
オーガニックサラダ - ひよこ豆, キャロットラペ, パルメザンチーズ -

- Main Dish -

Fish and chips - yuzu pepper aioli - 1000 → **800**
フィッシュ アンド チップス - 柚子胡椒アイオリ -

Garden salad , soft boiled egg, garbanzo beans 1000 → **800**
有機野菜の大盛りサラダガーデン - 温度卵 ひよこ豆 -

Today's pasta "fettuccine" basil and macrophyll, genovese 1000 → **800**
本日のパスタ "フェットチーネ" バジルと大葉のジェノベーゼ

Marinated Tasmania salmon , Ethnic open sandwich 1200 → **1000**
- lime flavored quinoa and edamame salsa , 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 - ライム風味のキヌアと枝豆のサルサ フレンチフライ -

Grilled "Daisen" chicken - ratatouille, couscous - 1300 → **1100**
大山どり胸肉のグリル - ラタトゥイユ クスクス -

ラガー丼! AUS Lamb kebab rice - coriander, harissa yoghurt - 1300 → **1100**
名物! 数量限定 オージーラム ケバブライス - コリアンダー ハリッサヨーグルト -

AUS Lamb gapao rice - soft boiled egg, basil, red paprika - 1300 → **1100**
名物! 数量限定 オージーラムのガパオライス - 温度卵 バジル 赤パプリカ -

Today's fish - cone sauce, barley, freeca risotto - 1500 → **1300**
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 -

Home made sausages - onion beef sauce - 1500 → **1300**
自家製ソーセージ2種の盛り合わせ - オニオンビーフソース -

Wagyu&Aussie beef cheese burger - BBQ sauce , french fries - 1800 → **1500**
黒毛和牛とオージービーフのプレミアムチーズバーガー - BBQ ソース フレンチフライ -

すべてのコースに自家製ブレッド(おかわり自由)と
オリーブオイルが付きます

update! MARUNOUCHI の
ご提示でカフェサービス

Coffee or Tea +100
コーヒー 又は 紅茶

Today's ice cream & sorbet +200
本日のアイスクリームとソルベ

ビール ハイボール スパークリング ワイン ホワイト ワイン レッド ワイン
Beer(190ml). Highball. / Sparkling wine. White wine. Red wine.

Lunch Alcohol Drink +200