

LUNCH MENU

11:30~16:00 L.O 14:30
すべてのランチメニューにドリンクバーが付きます

ベジタリアンサラダ ひよこ豆のファラフェルとタヒニソース ----- ¥1,600
Vegetarian salad with chickpea falafel and tahini sauce

奥丹波鶏のスパイシーグリルハーブ香る新じゃがのベイクドポテト ----- ¥1,700
ガーリックとフレッシュトマトのソース
Spicy grilled Okutanba chicken, herb-scented baked new potatoes, garlic and fresh tomato sauce

神戸ポークの自家製ベーコンと春野菜のアーリオオーリオ 淡路麺業さんの生パスタ ----- ¥1,800
(アスパラ、菜の花、淡路の新玉、トマト、オリーブ)
Aglio e olio made with homemade Kobe pork bacon and spring vegetables, fresh pasta from Awaji Noodles

淡路玉ねぎとココナッツミルクが入ったマッサマンチキンカレー ----- ¥1,800
Massaman chicken curry with Awaji onions and coconut milk

サワラとアスパラガスのグリル 日向夏とエストラゴン 爽やかな白ワインソース ----- ¥2,100
Grilled mackerel and asparagus with Hyuganatsu and estragon in a refreshing white wine sauce

神戸ポークのコートレッタ (カツレッツ) 香草とフロマージュブランのソース ----- ¥2,300
Kobe pork cotoletta with herb and fromage blanc sauce

OPTION

本日のスープ ----- ¥400 本日のスープ&ミニサラダセット ----- ¥500
Today's Soup Today's Soup & Mini Salad Set

ミニサラダ ----- ¥400
Mini Salad

OPTION DRINK

ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール ----- ¥800
The Premium Malts KAORU Ale

ハウスワイン (赤/白) ----- ¥900
House Wine (RES / WHITE)

グラスシャンパン ----- ¥1,500
Champagne by a glass