

# 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

奥丹波鶏のグリル ベイクドポテトとクレソン 甘酸っぱいオレンジソース----- ¥1,700  
Grilled Okutanba chicken Baked potato and watercress with sweet and sour orange sauce

海老とアスパラガスのトマトクリーム 淡路麺業さんの生パスタ ----- ¥1,800  
Tomato cream pasta with shrimp and asparagus, made with fresh pasta from Awaji Noodle

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

サーモンとアスパラガスのロースト 初夏野菜のヘルシーラビゴットソース ----- ¥2,100  
Roasted salmon and asparagus with a healthy ravigote sauce made with early summer vegetables

神戸ポークのコートレッタ (カツレツ) 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  
Today's Soup

本日のスープ&ミニサラダセット ----- ¥500  
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

HARBOR CAFE