

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

奥丹波鶏のタンドリーチキン 夏野菜グリル----- ¥1,700
Tandoori chicken made with Oku-Tanba chicken and grilled summer vegetables.

サルシッチャと夏野菜のオルトラーナ 淡路麺業さんの生パスタ----- ¥1,800
Salsiccia and summer vegetable ortolana with fresh pasta from Awaji Noodle Company

キッシュロレーヌ----- ¥1,800
Quiche Lorraine

スズキの紫蘇ジェノベーシュ 焦がしバターソース ----- ¥2,100
Sea bass with shiso genovese sauce and browned butter sauce

有頭エビと夏野菜のグリル ココナッツミルクのスパイシースープ ----- ¥2,300
Grilled shrimp with heads on and summer vegetables in a spicy coconut milk soup.

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