LUNCH MENU

11:00〜16:00　L.O 14:30
すべてのランチメニュ―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

カニとカリフラワーのベシャメルキッシュ ---------- ¥1,800
Crab and cauliflower bechamer quiche

パンチェッタと4種茸のクリームソース　淡路麺業さんの生パスタ ---------- ¥1,800
Pancetta and 4 kinds of mushroom cream sauce, made with fresh pasta from Awaji Noodle

鶏もも肉とマッシュポテトのグラチネ　ブラウンソース ---------- ¥1,900
Gratine with chicken thighs and mashed potatoes　brown sauce

ブリの塩麹マリネ　柚子胡椒のハーブソース ---------- ¥2,100
Salt koji marinade of yellowtail　Herb sauce with yuzu pepper

有頭エビと根菜のラクサポタージュ ---------- ¥2,300
Raksatage of shrimp with head and root vegetables

OPTION

本日のスープ ―――― ¥400
Today's Soup

ミニサラダ ―――― ¥400
Mini Salad

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

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