LUNCH MENU

-weekend-

全てのランチにこだわりの野菜サラダ、前菜、スープ、デザートビュッフェがつきます
All lunch sets include a carefully selected vegetable salad, appetizer, soup, and dessert buffet.

		90分制	無制限
A.	豚とほうれん草のホワイトラグー　淡路麺業さんの生パスタ White ragu of pork and spinach, freshpasta from Awaji Noodle Company	¥3,400	¥3,900
B.	国産鶏ももと冬野菜のカチャトーラ Domestic chicken thighs and winter vegetables cachatora	¥3,400	¥3,900
C.	有頭エビのブザラ　ハーブとガーリック Buzara with a shrimp Harbs and garlic	¥3,900	¥4,400
D.	タラとひよこ豆の煮込み　ポタへ Stewed cod and chickpeas Potahe	¥3,900	¥4,400
E.	鮮魚とあさりのサルスエラ Zarzuela of fresh fish and clams	¥4,100	¥4,600
F.	牛ヒレ肉のグリエシェリー香る淡路産玉ねぎのサルサラビゴット添え Grilled beef tenderloin with sherry-scented Awaji Island onion salsa and ravigote sauce.	¥4,600	¥5,100

未就学 ¥800　小学生 ¥2,000

DRINK

チェヴィコ ラルス スプマンテブリュット（スパークリング） Cevico Ralus Spumante Brut（Sparkling wine）	¥800
シャンパーニュ Champagne	¥1,500
ビコーズ , アイム ソーヴィニヨン・ ブラン フロム ニュージーランド（白） Because, I’m Sauvignon Blanc from New Zealand（Red wine）	¥1,200
ライオンズ・ ランド・ マジェスティック・ レッド / レオパーズ・ リープ（赤） Lion's Land Majestic Red / Leopard’s Leap （White wine）	¥1,200
ザ・ プレミアム・ モルツ / 生ビール The Premium Malts / Draft Beer	¥800

restaurant GRILL TABLE