

## TODAY'S LUNCH SET

本日のお魚料理 または お肉料理

Today's fish or meat  
(内容はスタッフまでお尋ねください)

サラダ前菜、スープ、パン付き

¥2,500

## SANDWICH

キノコとチーズのベジタブルサンド

《究極のウェルネス腸活サンド》  
Vegetable sandwich, mushroom, cheese

タコスはいそいでヘルシーに、腸活のための発酵食品と食物繊維がとれる野菜やきのこなどの食材をたっぷり使いました。ヨーグルト、プラスワンベジ付き。

¥1,760

## À LA CARTE

アラカルトにはパンが付きます

イサキのポワレ

フェネルのコンポートと茄子のタブレ ¥2,750

Pan-fried threeline grunt, fennel compote, eggplant tabouli

牛フィレ肉のグリル 季節野菜添え ¥5,280

Grilled beef fillet with seasonal vegetables

## WELLNESS LUNCH COURSE

- 夏のダメージに負けない美肌づくり-

フルーツマトのパルフェ

Fruit tomato parfait

夏野菜とアボカドのタルタル クリスピーほうれん草

Summer vegetables, avocado tartar, crispy spinach

白桃の冷製スープ ハーブオイル

Peach cold soup, herb oil

静岡県産トラウト“紅富士”ポワレ トロピカルソース

Pan-fried "AKAFUJI" trout salmon, tropical sauce

or

国産豚フィレ肉の低温調理 ローストナッツソース ブラックベリージャム

Low cooked pork fillet, roasted nuts sauce, black berry jam

アシェット リュンヌ -レモンクリームofラングドシャ-

Assiette lune - lemon langue de chat -

コーヒー又は紅茶 (Hot/Iced)

Coffee or tea



メニューの詳細は  
こちらからご確認いただけます

¥4,400

## KID'S

キッズプレート

¥1,650

(ハンバーグ、ポップコーンシュリンプ、オムライス、サラダ、デザート、ジュース)  
Kid's plate (Hamburg steak, Shrimp, Omelet stuffed with fried rice, Salad, Dessert, Juice)

## DESSERT

Toshi Yoroizuka

スイーツは日本を代表するパティシエ「Toshi Yoroizuka」  
オーナーシェフ鎧塚俊彦氏が監修。

本日のケーキ

¥715~

Today's cake

サブレワッフル アイスクリーム添え ¥2,200

Sable waffle, seasonal fruits, ice cream

アイスクリーム(バニラ / ピスタチオ) ¥660

Ice cream (Vanilla / Pistachio)

フルーツソルベ(内容はスタッフまでお尋ねください) ¥660

Fruits sorbet