

LUNCH / WEEKDAY 11-14

Wreathe Salad

季節のリースサラダ 1,500

全国の生産者様から、毎日届くこだわりの旬野菜。

有機大葉と新玉葱のオリジナル生ドレッシングと一緒にお楽しみください。

*プレミアムブレッド / スープ / コーヒー or 紅茶 付き

Rice

Chicken Biryani

チキンビリヤニ 1,400

鶏肉と10種類のスパイス、ハーブを合わせた炊き込みご飯です。

Keema Curry

キーマカレー 1,200

スパイスを効かせた豚挽肉キーマカレーです。温玉を乗せて。

*全てのお食事にスープとサラダ、コーヒー or 紅茶が付きます。

Pasta

Napolitan

ハラペーニョナポリタン 1,000

Peperoncino

アサリと春菊のペペロンチーノ 1,200

Pomodoro

カジキマグロとゴボウの完熟トマトソース 1,300

Bolognese

国産牛と赤ワインのボロネーゼ からし菜を添えて 1,400

*全てのお食事にサラダ、コーヒー or 紅茶が付きます。

中盛り 120g / 大盛り 150g 無料

LUNCH / WEEKDAY 11—14

Cuban sandwich

キューバサンド 1,100

低温でゆっくり火入れしたジューシーなローストポークのホットサンドです。

*スープ、フレンチフライとサラダ、コーヒー or 紅茶が付きます。

Buttermilk Pancake

バターミルクパンケーキ

バターミルクとリコッタチーズのパンケーキ

沢山のフルーツ / ホイップバター / メープルシロップ

Strawberry

ストロベリー 1,600

Banana

完熟バナナ 1,400

Classic Waffle

クラシック ワッフル

サクサク食感。発酵バターの芳醇な香り

クロテッドクリーム / メープルシロップ

Strawberry

ストロベリー 1,400

Apple

焼き林檎 1,300

*全てのお食事にコーヒー or 紅茶が付きます。

[Topping]

たっぷり生クリーム +150

[Drink Change]

カフェラテ +150

ロイヤルミルクティー +200

ハーブティー +200

Alcohol

Racines First Season	オリジナルビール 5.3%	680 / 980
Sparkling	スパークリング	800
Mimosa	ミモザ	850
Classic Gin	クラシックジン	750
Aperol	アペロールソーダ	650
Vin Nature	自然派ワイン(白・赤)	600

Non Alcohol

KOMBUCHA	発酵スパークリングティー	700
Craft Cola	自家製コーラ	650
Lemonade	香川無農薬レモネード	600
Craft Ginger	自家製ジンジャーソーダー	650

LUNCH 11-14

COURSE

Casual Course

2,800

《 Appetizer 》

お好きな前菜をお選びください。

小海老とカリフラワー ハーブマリネ
真蛸とオリーブ きゅうりのディルマリネ
白糠町モッツァレラとトマト カプレーゼ

《 Soup 》

茸のトマトスープ

《 Pasta 》

お好きなパスタをお選びください。

モッツァレラチーズとからし菜の完熟トマトソース
小海老と春菊・フレッシュトマトのペペロンチーノ
牡蠣と小カブのクリームソース

《 Dolce 》

本日のデザート

《 Coffee or Tea 》

コーヒー / 紅茶

Premium Course

3,800

《 Appetizer 》

お好きな前菜をお選びください。

真蛸とオリーブ きゅうりのディルマリネ
白糠町モッツァレラとトマト カプレーゼ
ロースハムとクレソン サラダ仕立て

《 Soup 》

茸のトマトスープ

《 Pasta 》

お好きなパスタをお選びください。

モッツァレラチーズとからし菜の完熟トマトソース
牡蠣と小カブのクリームソース
たっぷり魚介のペスカトーレ (2名様より)

《 Main 》

山形豚肩ロースのグリル
プッタネスカソース

《 Dolce 》

本日のデザート

《 Coffee or Tea 》

コーヒー / 紅茶

