

# LUNCH COURSE

7月テーマ：アメリカ中東部のBBQ文化とモダンアメリカーナ

## 3,700 COURSE

---

### APPETIZER - アペタイザー -

夏野菜アマトリチャーナ ファルファッレ  
ブラッケンチキンライス  
ブルーチーズヨーグルトソース&ピクルス

### SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー  
コーンブレッド

### FISH - 魚料理 -

白身魚とムール貝のチョッピーノ  
メルバトースト

### MEAT - 肉料理 -

ジャンボンブラン グリヴィッシュソース

### DESSERT - デザート -

キーライムパイ  
コーヒー or 紅茶

## 5,500 COURSE

---

### APPETIZER 1 - アペタイザー -

BiteStyleブルドバーガー

### APPETIZER 2 - アペタイザー -

ローストサラダ バルサミコドレッシング  
パートフィロとケール  
季節野菜の蒸し焼き

### SOUP & BREAD - スープ&ブレッド -

ニューイングランドクラムチャウダー  
コーンブレッド

### FISH - 魚料理 -

メカジキのグリル  
クレオールガンボスープ仕立て

### MEAT - 肉料理 -

オーストラリア産サーロインの  
ケイジャンスパイスステーキ

### DESSERT - デザート -

キーライムパイ  
コーヒー or 紅茶

