

LUNCH MENU

1月テーマ:シカゴ イタロ アメリカーナ

選べるメインディッシュ付きランチブッフェ

(サラダ+パン+スープ+デザート)

PASTA	Lasagna with mozzarella and chili con carne ～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～ レディースランチ ハーフサイズ 2,480	2,800
FISH	Staub Style Seafood Clambake ～ストウブスタイル シーフードクラムベイク～	2,800
MEAT : A	Waffle Chicken with Maple Gravy ～ワッフルチキン メープルグレイビーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	2,500
MEAT : B	Port aux Vinaigles: Pork shoulder loin in white wine vinegar sauce ～ポール・オ・ヴィネーグル 豚肩ロースの白ワインビネガーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	2,700
MEAT : C	Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Sharia Pin Sauce and Garlic Mustard 220g ～豪州自然放牧牛サーロイングリルロース～ シャリアピンソースとガーリックマスタード 220g	3,850
MEAT : D	Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings) ～粗びきビーフパティ特選CEDARバーガー (限定10食)～	2,900
Topping	自家製ビーフパテ¥450	アボカド¥350
	・	・
	・	・
	・	・

前菜 Appetizer plate

- Classic Reuben Sandwich
クラシックルーベンサンド
- Genovese tartare potato
ジェノベーゼタルタルポテト
- Lentils and bacon stewed in white wine
レンズ豆とベーコンの白ワイン煮込み



LUNCH MENU

1月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 3 types
• Classic Reuben Sandwich
• Genovese tartare potato
• Lentils and bacon stewed in white wine
アメリカン・フィンガープラッター 3種
• クラシックルーベンサンド
• ジェノベーゼタルタルポテト
• レンズ豆とベーコンの白ワイン煮込み

New england clam chowder
ニューイングランドクラムチャウダー

Homemade cornbread
自家製コーンブレッド

Staub Style Seafood Clambake
ストウブスタイル シーフードクラムベイク

Waffle Chicken with Maple Gravy
ワッフルチキン メープルグレイビーソース

key lime pie
キーライムパイ

Coffee or tea
コーヒーor紅茶

5,500 Course

BiteStyle Pulled Burger
BiteStyle プルドバーガー

Roast Salad with Balsamic Dressing
Steamed part filo, kale, and seasonal vegetables
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

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread
自家製コーンブレッド

Grilled Swordfish Gumbo Soup
Grilled Swordfish with Creole Gumbo Soup
グリルドソードフィッシュ ガンボスープ
メカジキのグリル クレオールガンボスープ仕立て

Australian Sirloin Blackened Steak
Australian Sirloin Cajun Spice Steak
豪州産サーロイン ブラックエンディステーキ
オーストラリア産サーロインの
ケイジャンスピイスステーキ

key lime pie
キーライムパイ

Coffee or tea
コーヒーor紅茶