

LUNCH TIME Weekly Menu 《10:30~14:00》



Contains raw egg / half boiled egg



Contains chilli peppers

Spaghetti



オイルサーディンコンビーフ (醤油味)

Oiled sardines & corned beef,
topped with fresh green onions
& bonito flakes

¥1,200



牛スジとゴボウの辛口トマトソース

Beef tendon & burdock,
spicy tomato sauce

¥1,350



Butter Rice

おかかバターライス

Fried rice with bonito flakes,
pickled radish & mibuna greens,
topped with nori seaweed

¥1,100



たらこ蒸し鶏マヨネーズ 柚子こしょう風味

Salted cod roe & steamed chicken,
mayonnaise, yuzu citrus flavor,
topped with white radish sprouts

¥1,250



サーモンとほうれん草のクリームソース

Salmon & spinach, cream sauce

¥1,250



Bread

フォカッチャ

Focaccia

¥380

大盛り・・・プラス270円 《Add 270 yen for extra-large》

Alcoholic Drink

- ・生ビール (ザ・プレミアムモルツ 香るエール) 《Draft Beer》
 - レギュラー (中ジョッキ) 《Regular (Medium Mug)》 **¥ 680**
 - スモール (グラス) 《Small (Glass)》 **¥ 530**
- ・ハイボール 《Highball (Whiskey and Soda)》 **¥ 550**
- ・サントリーオールフリー (ノンアルコール) 《Non-Alcoholic Beer》 **¥ 500**

Soft Drink

- ・コーヒー 《Coffee》 (Hot/Iced) **¥ 440**
- ・カフェオレ 《Café au lait》 (Hot/Iced) **¥ 480**
- ・紅茶 《Tea》 (Hot/Iced) **¥ 440**
- ・オレンジジュース 《Orange Juice》 **¥ 470**
- ・ウーロン茶 《Oolong Tea》 **¥ 440**
- ・コーラ 《Cola》 **¥ 440**
- ・ジンジャーエール 《Ginger Ale》 **¥ 440**