

# 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**



### 牛スジときのこのクリームソース

醤油風味

Beef tendon & mushrooms,  
cream sauce, soy sauce flavored,  
topped with fresh green onions

**¥1,450**

## Butter Rice



### 鮭しそバターライス

Fried rice with salmon,  
whitebait & shiso,  
topped with nori seaweed

**¥1,250**



### アンチョビとキャベツの

ペペロンチーノ

Anchovy & cabbage, peperoncini

**¥1,200**



### 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**

## 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 《Cafè 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**