

LUNCH TIME Weekly Menu 《 10:30~14:00 》



Contains raw egg / half boiled egg



Contains chilli peppers

Spaghetti



マスターズグリーン風 ジェノベーゼスパゲティ

Bacon & mashrooms,
genovese basil sauce
topped with half boiled egg

¥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

¥1,480



オイルサーディン コンビーフバターライス

Fried rice with
oiled sardines & corned beef,
topped with fresh green onions

¥1,400



ナスとベーコンのトマトソース

Eggplant & bacon, tomato sauce

¥1,250



アーリオ・オーリオ・ ペペロンチーノ

Agljo, olio e peperoncini
(slow fried garlic, fresh chillies & olive oil)

¥1,000

Bread



フォカッチャ

Focaccia

¥380

大盛り・・・プラス300円 《Add 300 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)》 ¥ 780
 - スモール (グラス) 《Small (Glass)》 ¥ 650
- ・ハイボール 《Highball (Wiskey and Soda)》 ¥ 650
- ・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