

Lunch menu

11:00~15:00(14:30)

Premium Loco Moco Plate

プレミアム ロコモコプレート

¥1,480(税込¥1,628)

丁寧に焼き上げたハンバーグに半熟目玉焼きを添えて自家製のデミグラスソースと共に召し上げ。ボリューム満点プレートです。

※プレート内にサラダを添えてお持ちするため、ハーフサラダは付きません



Charcoal-grilled Beef BLT burger

ビーフ100%の炭焼きBLTバーガー 自家製デミグラスソース

フレンチポテト付き ¥1,880(税込¥2,068)

肉汁が溢れるビーフ100%パティのジューシーな肉感、香ばしいベーコン、新鮮な野菜が融合した極上の一品です。ガブッと豪快にかぶりつくのがギャグスタイル/見た目も食べ応えもアメリカンな特製BIGバーガー。



Low-Temperature Aged Steak Frites 200g with Homemade Chaliapin Sauce

低温熟成 ステーキフリット 200g 自家製チャリアピソース

自家製フォカッチャ or ライス付き

¥1,980(税込¥2,178)

厳選したサーロインをローストビーフにして更に炭火で香ばしくステーキ仕上げた逸品。ソースは相性の良いさっぱりした自家製チャリアピソース。



Margherita Pizza

マルゲリータピザ(約26cm) ¥1,780(税込¥1,958)

たっぷりのモッツアレラチーズと爽やかなバジル。ふっくらもちもちの生地を生かした定番ピッツァ。



Vongole Rosso ボンゴレロツ

¥980(税込¥1,078)

新鮮なあさりをたっぷり使用し、白ワインで蒸して引き出した濃厚な出汁に、完熟トマトの酸味と甘みを合わせたパスタ。酸っぱいあさりからあふれる海の旨みを余すことなく楽しめる一皿です。



グリル野菜

鶏もも肉の炭火焼

スパニッシュオムレツ

Charcoal-grilled Chicken & Deli Rice Plate

鶏もも肉の炭火焼と8種デリのライスプレート ¥1,080(税込¥1,188)

チキングリルのソースは醤油ベースに薬味のスパイス、リンゴ等を加え熟成させた甘辛い逸品。

Kids Onry

Kids Plate お子様プレート

ドリンク付き(オレンジorアップル)

¥850(税込¥935)

ハンバーグ、フィッシュフライ、パスタ、チキンライス、フルーツ、バナナ、プロセスチーズ

※キッズメニューは小学生以下限定です。

Kids menu is limited to elementary school students and younger.



Luxury Omelet Rice with Beef Cheek Meat Stew

牛ホホ肉ビーフシチューの贅沢オムライス

¥1,880(税込¥2,068)

当店自製の自家製デミグラスソースで柔らかく煮込んだ牛ホホ肉を使ったビーフシチュー×ふわふわオムライスの贅沢なコンビネーション。

平日限定

SPECIAL SET ハーフサラダ+ドリンクバー付き(コーヒー・紅茶)

※ハーフサラダは季節により食材内容が異なります ※ドリンクバーはおかわり自由セルフサービス

その他お得な平日ドリンクセット ¥250(税込¥275)

ウーロン茶/ジャスミンティー/オレンジ/マンゴー/ジンジャーエール/コココーラ

Demi-Grace Curry

デミグラスソースの芳醇なコクにスパイスの豊かな香りが加わった逸品。辛み、旨味、酸味が次々と押し寄せ1口食べたらクセになる自家製ソース。

Grilled Pork Rich Demi-glace Curry グリルドポーク濃厚デミグラスカレー

¥1,580(税込¥1,738)

肉厚な三元豚の肩ロースを自家製ローズハムに仕立てることで、程よい脂の甘みとお肉の旨味を引き出しました。



Grilled Chicken Rich Demi-glace Curry グリルドチキン濃厚デミグラスカレー

¥1,480(税込¥1,628)

炭火の煙燻効果と達達効果で皮はカリッと中はジューシーに仕上げました。



Grilled Beef Rich Demi-glace Curry グリルドビーフ濃厚デミグラスカレー

¥1,880(税込¥2,068)

上質なサーロインを低温でじっくりとローストビーフにし、仕上げに炭火でグリル。柔らかな肉質とお肉の旨味がギュッと詰まった逸品。

平日
限定

SPECIAL SET ハーフサラダ+ ドリンクバー付き(コーヒー・紅茶)

*ハーフサラダは季節により食材内容は異なります *ドリンクバーはおかわり自由セルフサービス

その他お得な平日ドリンクセット ¥250(税込¥275) ウーロン茶/ジャスミンティー/オレンジ/マンゴー/ジンジャーエール/ココア

Sweets



Special Salted Vanilla Pudding

特製塩バニラプリン ¥450(税込¥495)

なめらかに仕上げたバニラ香る自家製プリンにほのかな塩味をきかせた大人デザート。甘味と塩味の絶妙なバランスで仕上げました。

アイスクリーム各¥400(税込¥440)
(バニラ・ビスケット・カラメルビスケット)



シャーベット各¥420(税込¥462)
(マンゴー・フロズンヨーグルト)



Fresh Blueberry and Mango Cheese Tart Topped with Petit Choux フレッシュブルーベリーとマンゴーのチーズタルト プチシューを乗せて

¥990(税込¥1,089)

生クリームにクリームチーズを合わせた濃厚な自家製ホイップクリームチーズにフレッシュな甘酸っぱいブルーベリーとジューシーなマンゴーを贅沢にトッピング。仕上げに可愛い自家製プチシューを添えた華やかな一皿。



Classic Chocolate Gateau

クラシックガトーショコラ ¥700(税込¥770)

古典技法を忠実に守ったチョコレートの伝統洋菓子。

平日
限定

DESSERT DRINK BAR

コーヒー・紅茶 ¥200(税込¥210) *ドリンクバーはおかわり自由セルフサービス

その他お得な平日ドリンクセット ¥250(税込¥275) ウーロン茶/ジャスミンティー/オレンジ/マンゴー/ジンジャーエール/ココア