

### LUNCH SET 2,400

11:30~14:00 (L.O.)

下記8種から1品お選びください

サラダ・フォカッチャ付

#### PASTA

Spaghettini Bolognese with "Hatcho" Miso, Ground Meat and Eggplant  
ナスと挽肉の八丁味噌ポロネーゼ スパゲッティーニ

Cold Spaghettini with Peach and Tomato  
桃とトマトの冷製スパゲッティーニ

Spaghettini Stewed Seafood and Manganji Pepper with Japanese Pepper  
魚介ラグーと万願寺唐辛子の山椒スパゲッティーニ

#### MAIN

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Tomato and Balsamic Sauce Checca  
みかわ豚肩ロースのグリル トマトとバルサミコのケッカソース

Roasted Chicken Thigh with White Wine Vinegar Sauce  
鶏もも肉のロースト 白ワインビネガーソース

Baked Sea Bass with Herb Breadcrumbs and Brown Butter Sauce  
スズキの香草パン粉焼き 焦がしバターソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Mustard Sauce  
北海道産牛サーロインのグリル マスタードソース (+800)

#### BURGER

7TH Burger with French fries

7<sup>TH</sup> バーガー (フォカッチャの代わりにフレンチフライをご用意しております)

※LUNCH SET をご注文の方は、11:30 よりデザートを追加注文いただけます。

食後のひとときに、ぜひ一緒にお楽しみください。

### LUNCH COURSE

11:30~14:00 (L.O.)

#### WEEKDAY COURSE 3,800

Octopus Carpaccio with Salad and Focaccia  
タコのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Genovese Spaghettini with Avocado and Green Shiso  
アボカドと大葉のジェノベーゼ スパゲッティーニ

Grilled "Mikawa Pork" Shoulder Loin with Tomato and Balsamic Sauce Checca  
みかわ豚肩ロースのグリル トマトとバルサミコのケッカソース

下記6種から1品お選びいただけます

White Peach & Yellow Peach Pavlova or Basque Cheesecake  
Brûlée Basque Cheesecake or White Peach Tiramisu  
Mango Sponge Cake or Passion Fruit & Mango Tart

白桃と黄桃のパブロバ  
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ  
白桃のティラミス / マンゴーショートケーキ  
パッションフルーツとマンゴーのタルト  
+600円で桃とマンゴーのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

#### HOLIDAY COURSE 4,800

※前日までの要予約

Octopus Carpaccio with Salad and Focaccia  
タコのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Genovese Spaghettini with Avocado and Green Shiso  
アボカドと大葉のジェノベーゼ スパゲッティーニ

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Mustard Sauce  
北海道産牛サーロインのグリル マスタードソース

下記6種から1品お選びいただけます

White Peach & Yellow Peach Pavlova or Basque Cheesecake  
Brûlée Basque Cheesecake or White Peach Tiramisu  
Mango Sponge Cake or Passion Fruit & Mango Tart

白桃と黄桃のパブロバ  
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ  
白桃のティラミス / マンゴーショートケーキ  
パッションフルーツとマンゴーのタルト  
+600円で桃とマンゴーのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

#### FULL COURSE 5,800 ※前日までの要予約

Octopus Carpaccio with Salad and Focaccia  
タコのカルパッチョ サラダ仕立て

フォカッチャ

Genovese Spaghettini with Avocado and Green Shiso  
アボカドと大葉のジェノベーゼ スパゲッティーニ

Salmon Meunière with Brown Butter Sauce  
サーモンのムニエル 焦がしバターソース

Grilled Hokkaido Beef Sirloin with Mustard Sauce  
北海道産牛サーロインのグリル マスタードソース

下記6種から1品お選びいただけます

White Peach & Yellow Peach Pavlova or Basque Cheesecake  
Brûlée Basque Cheesecake or White Peach Tiramisu  
Mango Sponge Cake or Passion Fruit & Mango Tart

白桃と黄桃のパブロバ  
バスクチーズケーキ / ブリュレバスクチーズケーキ  
白桃のティラミス / マンゴーショートケーキ  
パッションフルーツとマンゴーのタルト  
+600円で桃とマンゴーのパフェにご変更可能です

コーヒー / 紅茶

### DESSERT

13:00~17:30 (L.O.)

White Peach Tiramisu  
白桃のティラミス 1,000

Mango Sponge Cake  
マンゴーショートケーキ 1,000

Passion Fruit & Mango Tart  
パッションフルーツとマンゴーのタルト 1,000

Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ 1,200

Brûlée Basque Cheesecake  
ブリュレバスクチーズケーキ 1,200

White Peach & Yellow Peach Pavlova  
白桃と黄桃のパブロバ 1,200

Peach & Mango Parfait  
桃とマンゴーのパフェ 1,800

Vanilla Ice Cream or Mango Sherbet  
バニラアイスクリーム or マンゴーシャーベット 600

