

ベジテール **Vege Table** ¥1,500

amuse

恵みと労りの極みのスープ『ブイヨン・ド・レギューム』

veggies

CROSS Farm & 国産厳選野菜 ハーブ香るアンショワソース

entrees ◆メニューは一例です◆

- ・オードブル① 彩り野菜の絶品カポナータ
- ・オードブル② セロリラブのサラダ『レムラード』
- ・オードブル③ 白インゲン豆とフレッシュマッシュルームの冷製

小麦100%のソフトバゲット

main

本日の一皿! ◆下記の6種よりお選び下さいませ◆

after meal

オーガニックコーヒー または フレッシュハーブティー



※一例の写真
美味しいものをちよつとずつ



数量限定!

Wagyu Lasagna

北海道産赤毛和牛のラザニア

フレッシュモッツアレラ&グラナ・パダーノのWチーズと
神内ファームの赤毛和牛ラゲールを使用したラザニア

『ベジテール』とのセットのみ

+¥0



Minestrone Soup

木木式ソーセージのミネストローネ

4種の厳選スパイスにフレッシュハーブ&
野菜の旨味をブレンドしたランチ限定『食べるスープ』

『ベジテール』とのセットのみ

+¥0



Vegetable Roti

野菜のハープロティ

数種の厳選野菜を塩&ハーブでシンプルにロースト!
イタリアンパセリ&コリアンダーのチミチュリソースで

単品 ¥1,500-(バゲット&カフェ付)

+¥500



Chef's Pasta

本日のシェフズパスタ

季節野菜はじめ、海の幸、山の幸など、旬の逸食材を
巧みに操るスーシェフ KEN の気まぐれパスタ

単品 ¥1,500-(バゲット&カフェ付)

+¥500



Salmon Confit

【魚】サーモンのコンフィ

ローズマリー香る低温オイルで柔らかくコンフィに
オニオンキャラメルソース&グリルケールを添えて

単品 ¥1,800-(バゲット&カフェ付)

+¥800



Grilled Skirt Steak

【肉】牛ハラミのステーキ

塩麹でマリネした牛ハラミ肉の鉄板焼き&旬野菜
パセリ&ニンニクのブルギニオンバターソース

単品 ¥1,800-(バゲット&カフェ付)

+¥800

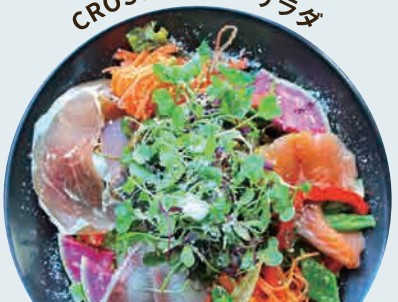
Salad!

CROSS TOKYO サラダ

『今日はとことん野菜を食べたい!』
季節野菜・西洋野菜・珍野菜など
常時10種類以上の新鮮野菜と
バルマ産生ハム×鮮魚も取り入れた
ボリュームなワンプレートサラダを
ハーブのヴィネグレットソースで

スープ・バゲット&カフェ付

¥1,500



After Meal...

パティシエ自慢のプティデザート盛合せ!
甘いものは別腹ですよね♡食後のお楽しみにも
午後のゆっくりカフェタイムにもどうぞ~

アラカルト ¥1,000-(カフェ付)

+¥500

食後のデザート盛

