



LUNCH

SEASONAL COURSE

3,200

APPETIZER

さいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜とつぶ貝とあさりのジェノベーゼ

SOUP

ゴールドンビーツの冷製スープ

PASTA

釜揚げしらすのスパゲッティーニ

MAIN

鶏むね肉のコトレッタ 焦がしバターソース

or

国産牛フィレ肉のグリル (+1,500)

DESSERT

アメリカンチェリーとクレームダンジュ

COFFEE or TEA

コーヒーもしくは紅茶

AFTER DRINK

KNOTS COFFEE ROASTERS

Coffee

コーヒー

Espresso single / double

エスプレッソ

Cafe au Lait

カフェオレ

Cafe Latte

カフェラテ

+100

Soy Milk Latte

ソイラテ

+100

TEA

Iced Tea

アイスティー

Darjeeling / Earl Grey / Assam



ダージリン / アールグレイ / アッサム

Jasmine / Camomile / Lemongrass



ジャスミン / カモミール / レモングラス

Sereno Blended Tea

(Rooibos with Peach and Cherry Blossom)



セレーノブレンドティー

+100

All-day Blended Tea

(Assam, Jasmine and Oolong)



オールデイブレンドティー

+100