



SEASONAL COURSE

3,500

APPETIZER

サーモンのマリネとさいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜

SOUPl

カリフラワーのポタージュ

PASTA

冬野菜のボンゴレビアンコ

MAIN

※下記よりお料理をお選びください

ポークスペアリブのトスカーナ風煮込み

牛ミスジのグリル(+1,500)

DESSERT

※下記よりお料理をお選びください

温州みかんとジャージーミルクのアイス

バスクチーズケーキ(+300)

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