



# LUNCH

## 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

### SOUP

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