

# LUNCH



全てのランチにフォカッチャが付いています Focaccia Bread Included

## HEALTHY SALAD BY



### GOOD LIFE FACTORY グッドライフファクトリー

Our salad is delicious, healthy and people can eat every day. And we are committed to safe and reliable food like organic kale grown up in our own farm.

自社農園で育てる無農薬ケールなど  
安心・安全な食材にこだわった、  
毎日食べたい美味しく健康的なサラダをクリエイト



### GLOWING SKIN ¥1,100

グロウイングスキン

Cajun Spiced Chicken [75g], Avocado, Red Cabbage, Cherry Tomato, Pumpkin, Kale, Spinach, Romaine Lettuce, Nuts, Dried Fruits

ケイジャンチキン (75g)、アボカド、赤キャベツ、チェリートマト、かぼちゃ、ケール、ほうれん草、ロメインレタス、ナッツ、ドライフルーツ

Dressing : Honey Mustard ハニーマスタード



### VITAMIN BEAUTY ¥1,400

ビタミンビューティー

Marinated Fresh Salmon [30g], Cherry Tomato, Red Cabbage, Broccoli, Avocado, Feta Cheese, Kale, Spinach, Romaine Lettuce, Nuts, Dried Fruits

サーモンマリネ (30g)、チェリートマト、赤キャベツ、ブロッコリー、アボカド、フェタチーズ、ケール、ほうれん草、ロメインレタス、ナッツ、ドライフルーツ

Dressing : Beet & Yogurt ビーツヨーグルト



### PROTEIN MAX ¥1,400

プロテインマックス

Roast Pork with Soy Sauce [60g], Red Cabbage, Roasted Tofu, Mixed Beans, Boiled Egg, Grana Padano Cheese, Quinoa, Wild Rice, Rolled Oats, Kale, Spinach, Romaine Lettuce, Nuts, Dried Fruits

ポークチャーシュー (60g)、赤キャベツ、ロースト豆腐、ビーンズ MIX、ゆで卵、グラナパダーノチーズ、キヌア、ワイルドライス、押し麦、ケール、ほうれん草、ロメインレタス、ナッツ、ドライフルーツ

Dressing : Sesame & Soy Sauce チャイニーズセサミ



### IRON GIRL ¥1,500

アイアンガール

Grass-Fed Beef Steak [45g], Hijiki & Edamame, Cherry Tomato, Boiled Egg, Broccoli, Red Cabbage, Quinoa, Wild Rice, Rolled Oats, Kale, Spinach, Romaine Lettuce, Nuts, Dried Fruits

グラスフェッドビーフステーキ [45g]、ひじき枝豆、チェリートマト、ゆで卵、ブロッコリー、赤キャベツ、キヌア、ワイルドライス、押し麦、ケール、ほうれん草、ロメインレタス、ナッツ、ドライフルーツ

Dressing : Pickled Plum 梅しそ

## PASTA

### TODAY'S PASTA ¥1,100

本日のパスタ

### SPAGHETTI ARRABBIATA ¥1,000

アラビアータ

### SPAGHETTI ¥1,600

WITH RICH CRAB TOMATO CREAM SAUCE

ワタリガニのトマトクリームソース

パスタ大盛 + ¥200 EXTRA LARGE PORTION OF PASTA +200YEN

## GRILL

酵素玄米が付いています Enzyme Brown Rice Included

RECOMMENDED

### NZ GRASS FED BEEF STEAK ¥1,800

WITH SHALLOTS OYSTER SAUCE

NZ産グラスフェッドビーフステーキ  
エシャロットオイスターソース

### BEEF HAMBURGER STEAK ¥1,600 WITH GRAVY SAUCE

特選牛ハンバーグ  
グレービーソース

A SET + ¥300

SALAD  
サラダ

+

SOUP  
スープ

+

SOFT DRINKS [Free Refills]  
ソフトドリンク

B SET + ¥200

SOFT DRINKS [Free Refills]  
ソフトドリンク

### Soft Drinks [Free Refills]

COFFEE (HOT/ICE), TEA (HOT/ICE), APPLE JUICE  
GRAPEFRUIT, OOLONG TEA, COCA-COLA, GINGER ALE

コーヒー (ホット/アイス)、紅茶 (ホット/アイス)、アップルジュース、  
グレープフルーツジュース、ウーロン茶、コカ・コーラ、ジンジャーエール

# HONUJ

## SPECIAL LUNCH COURSE

+¥500 本日のパスタを追加できます  
Add Today's Pasta to Course

¥2,800

### APPETIZER

**SMOKED CONGER AND CUCUMBER ESPUMA**  
燻製穴子と加賀太胡瓜のエスプーマ

(OR)

**BURRATA CHEESE CAPRESE SALAD**  
ブラータチーズカプレーゼ

### MAIN DISH

**BRAISED COD FISH**  
WITH COMMON BEANS, HAM, BASIL SOUP  
真ダラのブレゼ  
白インゲン豆と生ハムのバジルスープ

(OR)

**ROASTED LAMB**  
WITH CUCUMBER AND YOGURT SAUCE  
仔羊のロースト  
胡瓜とヨーグルトのソース

(OR)

**IN HOUSE DRY AGED BEEF STEAK**  
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ  
(+¥2,200)

### DESSERT

**VANILLA PARFAIT**  
WITH PERILLA HERB FLAVORED PEACH MELBA  
赤紫蘇を使ったピーチメルバ

¥4,800

### AMUSE

**FOIE GRAS LOLLIPOP CANDY  
FLAVORED MANGO**  
ロリポップフォアグラ  
マンゴー

### APPETIZER

**SMOKED CONGER AND CUCUMBER ESPUMA**  
燻製穴子と加賀太胡瓜のエスプーマ

(OR)

**BURRATA CHEESE CAPRESE SALAD**  
ブラータチーズカプレーゼ

### FISH

**BRAISED COD FISH**  
WITH COMMON BEANS, HAM, BASIL SOUP  
真ダラのブレゼ  
白インゲン豆と生ハムのバジルスープ

### MEAT

**ROASTED LAMB**  
WITH CUCUMBER AND YOGURT SAUCE  
仔羊のロースト  
胡瓜とヨーグルトのソース

(OR)

**IN HOUSE DRY AGED BEEF STEAK**  
自社熟成ドライエイジングビーフステーキ  
(+¥2,200)

### DESSERT

**VANILLA PARFAIT**  
WITH PERILLA HERB FLAVORED PEACH MELBA  
赤紫蘇を使ったピーチメルバ

## DESSERT



### GÂTEAU AU CHOCOLAT

ガトーショコラ

¥500



### CREMA CATALANA

カタラーナ

¥300



### ICE CREAM

アイスクリーム

¥200

## ALCOHOL

**SPARKLING WINE** ¥600

スパークリングワイン

**GLASS WINE RED/WHITE** ¥500

グラスワイン (赤/白)

**KIRIN HEART LAND BEER** ¥550

麒麟ハートランド生ビール