Recommended Dish

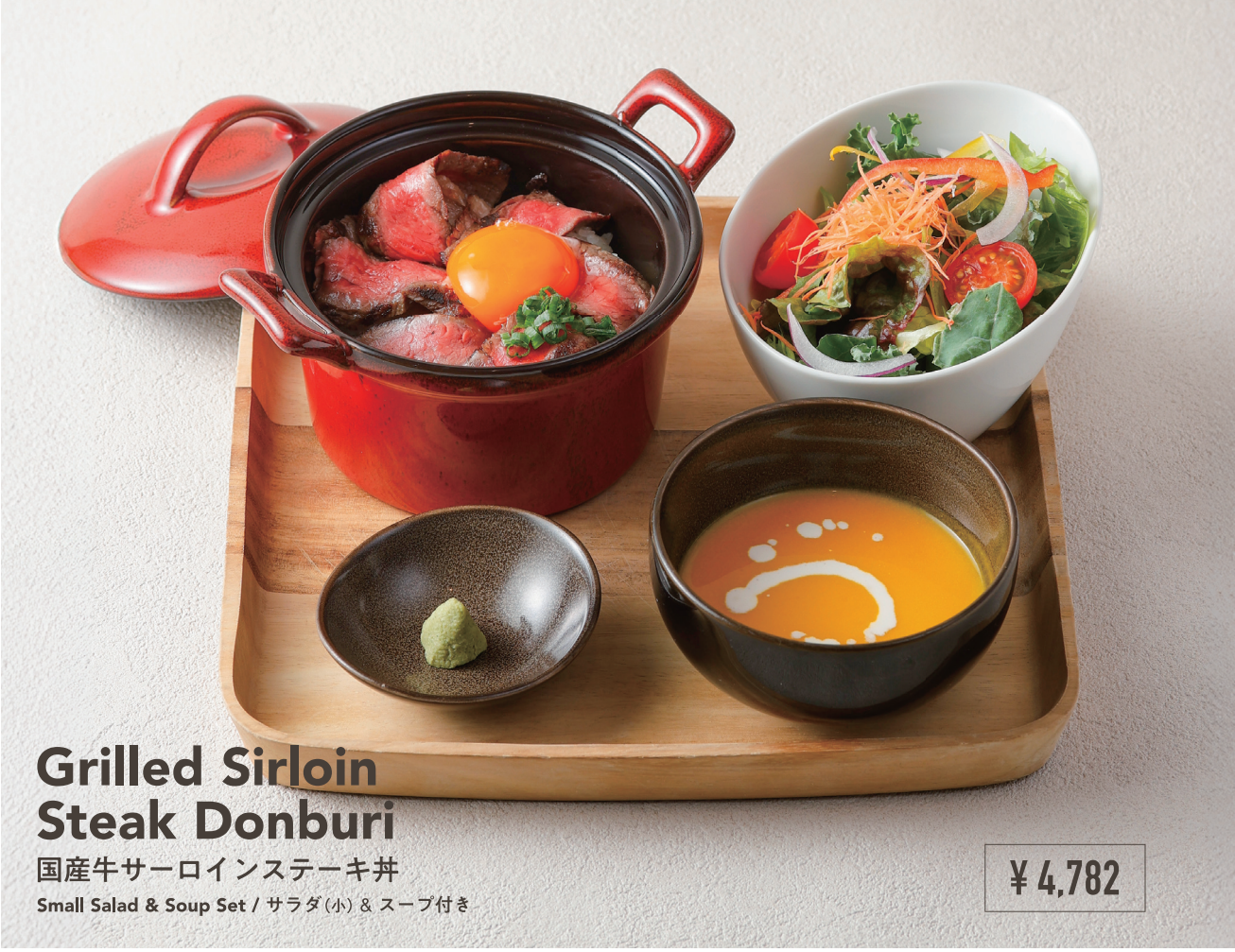
L.O./15:00

Beer Jerk Chicken & Croffle

ビアジャークチキン＆クロッフル

Small Salad & Soup Set / サラダ(小) & スープ付き

¥ 3,800



Grilled Sirloin Steak Donburi

国産牛サーロインステーキ丼

Small Salad & Soup Set / サラダ(小) & スープ付き

¥ 4,782

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.料金は税込です。別途サービス料15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

WEEKDAY
LUNCH MENU
L.O./15:00

デジタルメニュー

Main Small Salad・Bread

Ⓐ **Grilled Beef Sirloin (100g) with Homemade BBQ Sauce** ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4,500
国産牛サーロインのグリル 自家製 BBQ ソース 100g

Ⓑ **Roasted Swordfish** ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,000
メカジキのロースト

Ⓒ **Grilled Jerk Chicken with Aji de Gallina** ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,000
ジャークチキンのグリル アヒ・デ・ガジーナ

Recommended Dish Small Salad・Soup

Ⓐ **Beer Jerk Chicken & Croffle** ・・・・ 3,800
ビアジャークチキン＆クロッフル

Ⓑ **Grilled Sirloin Steak Donburi** ・・・ 4,782
国産牛サーロインステーキ丼

Pasta Small Salad・Soup

Ⓐ **Sakura Shrimp and Spring Cabbage Agilo e Olio** ・・・・・・・・・・・・・・・ 2,600
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Ⓑ **Today's Pasta** ・・・・・・・・・・・・・・・ 2,400
本日のパスタ

Salad Soup・Bread

Ⓐ **Today's Salad** ・・・・・・・・・・・・・・・ 2,500
本日のサラダ

Ⓑ **Vegan Salad** ・・・・・・・・・・・・・・・ 2,500
ヴィーガンサラダ

Sandwich Soup・French Fries

Ⓐ **Seasonal Fruit and Prosciutto Sandwich** ・・・・・・ 2,400
旬のフルーツと生ハムのサンドウィッチ

Ⓑ **Vegan Sandwich** ・・・・・・・・・・・ 2,400
ヴィーガンサンドウィッチ

Dessert

Ⓐ **New York Cheesecake** ・・・・・ ◀ +¥650
ニューヨーク チーズケーキ

Ⓑ **Tiramisu - Raspberry Sauce** ・・ ◀ +¥650
ティラミス ラズベリーソース

Ⓒ **Seasonal Chiffon Cake - Whipped Cream** ・・・・・・・・ ◀ +¥650
季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Pancakes & Parfait

Ⓐ **Red Berry Velvet Pancakes** ・・・・ 2,500
レッドベリーベルベッドパンケーキ

Ⓑ **Bright Cherry Rouge Parfait** ・・・・ 2,700
真っ赤なチェリールージュパフェ

Coffee or Tea available to complement the menu above. You can add a dessert for an additional 650 yen
上記のメニューに合わせてコーヒーまたは紅茶をお選びいただけます。プラス 650 円でデザートも追加できます。

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.
料金は税込です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

Prix Fixe Course

L.O./14:30

4,000

Starter

前菜 / 以下のメニューから 1 品お絵選びください

Seabream Carpaccio - ZelkovA Style
愛媛県産真鯛のカルパッチョ ゼルコヴァスタイル

Prosciutto & Seasonal Fruit Salad - Balsamic Sauce
生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て バルサミコソース

Today's Soup

本日のスープ

Today's Pasta

本日のパスタ ＋¥700

Main Dish

メインディッシュ / 以下のメニューから 1 品お選びください

Today's Fish Dish
本日の魚料理

Grilled Jerk Chicken with Aji de Gallina Sauce
ジャークチキンのグリル アヒデガジーナ

Homemade Beef Hamburger Steak with Truffle Demi - Glace Sauce ＋¥1,000
自家製国産牛ハンバーグ トリュフ香るデミグラスソース

US Beef Sirloin & Red Shrimp Kadaif Roll with Almond Rice BBQ Sauce ＋¥1,500
US 牛サーロインと赤海老のカダイフロール アーモンドライス BBQ ソース

Dessert

デザート

New York Cheesecake
ニューヨーク チーズケーキ

Tiramisu - Raspberry Sauce
ティラミス ラズベリーソース

Seasonal Chiffon Cake - Whipped Cream
季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.
料金は税込です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

HOLIDAY
LUNCH MENU
L.O./15:00

デジタルメニュー

Main Small Salad・Bread

Ⓐ **Grilled Beef Sirloin (100g) with Homemade BBQ Sauce** ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4,500
国産牛サーロインのグリル 自家製 BBQ ソース 100g

Ⓑ **Roasted Swordfish** ・・ 3,200
メカジキのロースト

Ⓒ **Grilled Jerk Chicken with Aji de Gallina** ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,200
ジャークチキンのグリル アヒ・デ・ガジーナ

Recommended Dish Small Salad・Soup

Ⓐ **Beer Jerk Chicken & Croffle** ・・・・ 3,800
ビアジャークチキン＆クロッフル

Ⓑ **Grilled Sirloin Steak Donburi** ・・・ 4,782
国産牛サーロインステーキ丼

Pasta Small Salad・Soup

Ⓐ **Sakura Shrimp and Spring Cabbage Agilo e Olio** ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2,800
桜海老と春キャベツのアーリオオーリオ

Ⓑ **Today's Pasta** ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2,600
本日のパスタ

Salad Soup・Bread

Ⓐ **Today's Salad** ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2,600
本日のサラダ

Ⓑ **Vegan Salad** ・・・・・・・・・・・・・・・・ 2,600
ヴィーガンサラダ

Sandwich Soup・French Fries

Ⓐ **Seasonal Fruit and Prosciutto Sandwich** ・・・・・・ 2,500
旬のフルーツと生ハムのサンドウィッチ

Ⓑ **Vegan Sandwich** ・・・・・・・・・・・・ 2,500
ヴィーガンサンドウィッチ

Dessert

Ⓐ **New York Cheesecake** ・・・・・ ◀ +¥650
ニューヨーク チーズケーキ

Ⓑ **Tiramisu - Raspberry Sauce** ・・ ◀ +¥650
ティラミス ラズベリーソース

Ⓒ **Seasonal Chiffon Cake - Whipped Cream** ・・・・・・・・ ◀ +¥650
季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Drink

Ⓐ **Blend Coffee** ・・・・・・・・・・・・ ◀ +¥600
ブレンドコーヒー

Ⓑ **Tea（Hot or Iced）** ・・・・・・・・ ◀ +¥600
紅茶（ホット or アイス）

Pancakes & Parfait

Ⓐ **Red Berry Velvet Pancakes** ・・ 2,500
レッドベリーベルベッドパンケーキ

Ⓑ **Bright Cherry Rouge Parfait** ・・ 2,700
真っ赤なチェリールージュパフェ

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.
料金は税込です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。

Prix Fixe Course

L.O./14:30

4,000

Starter

前菜 / 以下のメニューから 1 品お絵選びください

Seabream Carpaccio - ZelkovA Style
愛媛県産真鯛のカルパッチョ ゼルコヴァスタイル

Prosciutto & Seasonal Fruit Salad - Balsamic Sauce
生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て バルサミコソース

Today's Soup

本日のスープ

Today's Pasta

本日のパスタ ＋¥700

Main Dish

メインディッシュ / 以下のメニューから 1 品お選びください

Today's Fish Dish
本日の魚料理

Grilled Jerk Chicken with Aji de Gallina Sauce
ジャークチキンのグリル アヒデガジーナ

Homemade Beef Hamburger Steak with Truffle Demi - Glace Sauce ＋¥1,000
自家製国産牛ハンバーグ トリュフ香るデミグラスソース

US Beef Sirloin & Red Shrimp Kadaif Roll with Almond Rice BBQ Sauce ＋¥1,500
US 牛サーロインと赤海老のカダイフロール アーモンドライス BBQ ソース

Dessert

デザート

New York Cheesecake
ニューヨーク チーズケーキ

Tiramisu - Raspberry Sauce
ティラミス ラズベリーソース

Seasonal Chiffon Cake - Whipped Cream
季節のシフォンケーキ ホイップ添え

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

Prices include tax. 15% service charge will be added. Please pay your server at the table.
料金は税込です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。お会計はテーブルにて、おひとつにまとめてのお支払いをお願いいたします。