

Daily
set
Lunch

本日のオススメ
&
定番ランチメニュー



北海道×神奈川県

テロワールを愉しむランチメニュー
Lunch menu to enjoy the terroir. HOKKAIDO and KANAGAWA
【テロワール】作物が生育するための環境、土壌や気候

DRAWING Prefix Lunch.

お好みのテロワール・メニューをチョイスでお楽しみください
ドローイング プリフィックス ランチ 2,300

1st
dish

- 1st 春のテロワールから採れた新鮮野菜を
サラダ、またはスープのどちらかでお召上がり頂けます。
- SALAD** DRAWINGパレットサラダ
DRAWING Palette Salad
- OR
- SOUP** 食べる野菜のブイヨンスープ
Eat vegetables bouillon soup



+
2nd
dish

- 2nd テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。
お好きな一皿をお選びください。
- PORK** 神奈川県産やまゆり豚の低温ローストグリル
森浦農場のじゃがいものフリット ジンジャーバルサミコソース
Roasted Yamayuri Pork from KANAGAWA and potato frit of Moriura farm
with ginger balsamico sauce
- FISH** 北海道産甘海老のムースと鱈のスチーム 濃厚なアメリカネソース
Steamed cod from HOKKAIDO and shrimp mousse with americaine sause
- BEEF** 北海道産士幌黒牛スネ肉の赤ワイン煮込み
いとう農園とうもろこしのピューレと香ばしい焼き野菜
HOKKAIDO "Shihorokuroushi" beef stewed in red wine corn puree and savory grilled vegetables
- BEEF** アンガス牛サーロインのステーキ赤ワインと胡椒のソース(150g)
+800 Angus beef sirloin steak with red wine and pepper sauce



パン、またはライス付き
with bread or rice

PALETTE SALAD
LUNCH
パレットサラダランチ



その日の新鮮なお野菜とお肉で彩る
色鮮やかなパレットサラダ

A colorful palette salad
that you can enjoy watching with
fresh vegetables and meat

[パン付き]
with bread
1,400

DRAWING
HOUSE SAND
ドローイングハウス サンド



アンガス牛の炭火焼ローストビーフを
バタートーストにサンド
ローストポテトと一緒にどうぞ

Charcoal grilled roast beef of Angus cow
sand to butter toast
together with roast potato

1,880

Terroir
Lunch Course

2つ土地の食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

- AMUSE 神奈川県いとう農園トウモロコシのブランマンジェ
Corn Blanc-manger from Ito farm, KANAGAWA
- COLD DISH 神奈川県産太刀魚の炙りと
グリル野菜のサラダ仕立てアップルバルサミコ
Flame-grilled Cutlass fish and grilled vegetables
with apple balsamic sauce
- PASTA 北海道産士幌黒牛の赤ワイン煮と神奈川のナスを
色々な表現で合わせた タリアテッレ
Tagliatelle with stewed "Shihorokuroushi" beef in red wine
and KANAGAWA eggplant
- MAIN 神奈川県産やまゆり豚のグリル
北海道竹中ファームの根セロリと山川ワサビのソース
Grilled KANAGAWA Yamayuri pork with root celery and wasabi Sauce
- DESSERT 北海道産メロンを使ったパナコッタ
Panna cotta made from HOKKAIDO Melon
- MINARDIS プティフル、コーヒーor紅茶
Petit Fours and Coffee or Tea
- お一人様 4,500

仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合がございます
ランチドリンクは裏面にご用意しております ▶

LUNCH DRINK & DESSERT ランチと一緒にご注文頂けるお得なドリンク&デザート ※写真はイメージです

コーヒー 350
COFFEE [ICED / HOT]

紅茶 350
TEA [ICED / HOT]

ハーブティー 350
HERBAL TEA [HOT]

カフェラテ 400
CAFE LATTE [ICED / HOT]

自家製レモネード 400
HOMEMADE LEMONADE
[ICED / HOT]
[割方:水・ソーダ・お湯]



パティシエ特製
焼き菓子とミルクアイス
PASTRY SPECIAL
BAKED CONFECTIONERY AND
MILK ICE
500



季節のミニパフェ
SEASONAL MINI PAFÉ
600

Drinks

HOMEMADE TEA SODA

スイカのティーソーダ 500
WATERMELON TEA SODA

メロンのティーソーダ 500
MELON TEA SODA

紫蘇のティーソーダ 500
SHISO TEA SODA

FRESH FRUITS DRINK

フレッシュメロンのベリーニ 1,400
FRESH MELON BELLINI

フレッシュメロンクラシカルなクリームソーダ 900
FRESH MELON CLASSICAL CREAM SODA

WATER

スパークリングウォーター 500ml 700
SPARKLING WATER

GLASS WINE

シャンパン Glass 1,600～
CHAMPAGNE

白ワイン Glass 850～
WHITE WINE

赤ワイン Glass 850～
RED WINE

この他にもボトルワイン、カクテル等もございます
詳しくはスタッフまでお尋ねください

BEER

ビール 750
KIRIN HEARTLAND BEER

当店は国産米を使用しております 価格は全て税抜表示です