



# 7月-9月 北海道×神奈川県

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。

## DRAWING LUNCH

ドローイング ランチ

お一人様 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し上がり頂けます。

**SALAD** DRAWINGパレットサラダ  
DRAWING Palette Salad

**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 いたう農園とうもろこしのピュ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)  
Angus beef sirloin steak with red wine and pepper sauce



パン、またはライス付き  
with bread or rice

# Daily set Lunch

本日のオススメ & 定番ランチメニュー

## 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  
ローストポテトとご一緒にどうぞ

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

1,880

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  
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

# 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	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	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	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 北海道 神奈川県	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	北海道産メロンを使ったパンナコッタ 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	

# Drinks

## LUNCH DRINK

コーヒー COFFEE [ICED / HOT]	350
紅茶 TEA [ICED / HOT]	350
ハーブティー [HOT] HERBAL TEA	350
カフェラテ CAFE LATTE [ICED / HOT]	400
自家製レモネード [割方:水・ソーダ・お湯] HOMEMADE LEMONADE [ICED / HOT]	400

## HOMEMADE TEA SODA

スイカのティーソーダ WATERMELON TEA SODA	500
メロンのティーソーダ MELON TEA SODA	500
紫蘇のティーソーダ SHISO TEA SODA	500

## FRESH FRUITS DRINK

フレッシュメロンのベリーニ FRESH MELON BELLINI	1,400
フレッシュメロンクラシカルなクリームソーダ FRESH MELON SODA CLASSICAL STYLE	900

## WATER

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

## GLASS WINE

シャンパン CHAMPAGNE	Glass	1,600~
ワイン 白・赤 WHITE WINE / RED WINE	Glass	850~

## BEER

ビール KIRIN HEARTLAND BEER	750
-----------------------------	-----

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

(1:00 - 14:30 L.O.)

Lunch Menu

~~Drawing~~