

# *Lunch Menu*



**GARDEN  
WHITE**

# How to Lunch

## MAIN

お好みのメインをお選び下さい  
Please choose your favorite main dish.

### Combination Pasta & Sauce

組合せ自由なパスタ&ソース

or

### Grill Main Dish

グリルメイン

+

## DELIS & BREAD

2種のデリカテッセンとブレッドが  
すべてのランチについてきます

All lunches come  
with 2 delicatessen items and bread.

## SET DRINK

セットドリンクをお選び下さい  
Please Choose Your Drink.

## Home made Pasta

自家製生パスタ

こだわりの配合で、小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地をイタリア製パスタマシンでストレスを与えず店内で製麺まで行います。  
フレッシュなパスタを素材の持ち味や季節の食材を活かしたソースと一緒に楽しんでください。



1. リングイネ  
Linguine

細い平打ち麺



2. マファルディーネ  
Mafaldine

幅広でサイドがフリル状の麺



3. カゼレッヂェ  
Casarecce

断面がS字のショートパスタ



4. フェットチーネ  
Fettuccine

太い平打ち麺

# Main

下記よりメイン料理を1つお選び下さい

## Combination Pasta & Sauce

### 組合せ自由なパスタ&ソース

こだわりのパスタソースにお好みのパスタを4種の中からお選びいただけます。

#### ドライトマトとスモーク鯖 オレンジの香り

*Dried Tomato & Smoked Mackerel with Orange Aroma*

オイルソースにドライトマトの酸味と香薫、オレンジの爽やかな香りを重ね、風味豊かにまとめました

おすすめパスタ  
[ リングイネ ]

2,400

#### フレッシュハーブとローストトマトのグリーンズソース

*Fresh Herb & Roasted Tomato Green Sauce*

たっぷりのハーブを使い、“ガーデンホワイト”的アレンジを加え、ジェノベーゼ風に仕上げたソースです

おすすめパスタ  
[ カゼレッヂエ ]

2,650

#### ローストリピスタチオとチーズカルテット

*Roasted Pistachio & Four Cheeses*

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ペコリーノ、クリームチーズを贅沢に合わせた、濃厚でコク深いチーズソースです

おすすめパスタ  
[ フェットチーネ ]

2,700

#### ケールフリットとシュリンプポモドーロソース

*Crispy Kale & Shrimp Pomodoro*

海老の旨みと香りがしっかりと溶け込んだ、風味豊かなトマトソースです

おすすめパスタ  
[ リングイネ ]

2,800

#### 舟形マッシュルームと牛ラグーソース

*Funagata Mushrooms & Beef Ragout*

赤ワインをベースに、じっくり時間をかけて煮込んだ深い味わいのラグーソースです

おすすめパスタ  
[ マファルディーネ ]

3,300

#### カルボナーラソース ポルチーニとトリュフ

*Carbonara with Porcini & Truffle*

濃厚なカルボナーラソースに芳醇なポルチーニとトリュフの香りが広がります

おすすめパスタ  
[ フェットチーネ ]

3,500

or

## — Grill Main Dish —

### グリルメイン

#### スペイシーチキングリル

*Spicy Grilled Chicken*

スパイスでマリネしたチキングリルを、爽やかなサルサソースとともにをお楽しみください

2,900

#### カジキマグロのグリル

*Grilled Swordfish*

香ばしくグリルしたカジキマグロに、トマト・オリーブ・ケッパーの焦がしバターソースがアクセント

3,300

#### 黒毛和牛グリルステーキ

*Grilled Wagyu Beef Steak*

希少な黒毛和牛イチボのグリル。和牛の旨みを活かしたキレのあるペッパーソース

4,800

# Set Drink

下記よりドリンクを1つお選び下さい

## Original Blend Coffee

ブラジル・グアテマラ2か国の豆をバランスよくブレンドした  
オリジナルブレンドで仕上げる1杯です

### コーヒー Cold / Hot

*Coffee (Cold/Hot)*

### カフェラテ (+100) Cold / Hot

*Caffè Latte (+¥100) (Cold/Hot)*

### ソイラテ/オーツミルクラテ (+100) Cold / Hot

*Soy Latte / Oat Milk Latte (+¥100) (Cold/Hot)*

## Tea

### アールグレイティー Cold / Hot

*Earl Grey Tea (Cold/Hot)*

### ハーブティー Cold / Hot

*Herbal Tea (Cold/Hot)*

## Soft Drink

### クラフトコーラ

*Craft Cola*

## Alcohol (+300) +300円でセットドリンクをアルコールに変更可能です

### スパークリングワイン

*Sparkling wine*

### 白ワイン

*White wine*

### 赤ワイン

*Red wine*

### ビール

*Beer*

# Mini Dessert

食後にピッタリなミニデザート

### ホワイトティラミス

*White Tiramisu*

*400*

### ピスタチオチーズケーキ

*Pistachio Cheesecake*

*400*

※ランチセットご注文のお客様のみのご利用となります

# Light meal

アサイーボウル \_\_\_\_\_ 1,600  
Açaí bowl

# Dessert

## ホワイトティラミス

White Tiramisu

1,500

なめらかなマスカルポーネクリームが軽やかに広がり、  
ホワイトチョコのやさしい甘さと、エスプレッソのほろ苦さがバランスよく重なる。  
ガーデンホワイトのシグネチャーデザート。

ピスタチオチーズケーキ \_\_\_\_\_ 1,100

Pistachio Cheesecake

ピスタチオを練りこんだしっとりとした食感のベイクドチーズケーキ

グリオットチェリーの焼き立てクラフティ \_\_\_\_\_ 1,200

Freshly Baked Griotte Cherry Clafoutis

焼きたてのクラフティにフロマージュブランを絡めてお召し上がりください

アップルパイ 紅玉林檎のパートフィロー包み \_\_\_\_\_ 1,400

Apple Pie — Kougyoku Apple Wrapped in Phyllo Pastry

極薄のパイ生地で包んだGWオリジナルアップルパイ

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」  
をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]  
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.  
You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】  
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客請掃描QRCode,並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

## パスタページ差し込み

### *Home made Pasta*

自家製生パスタ

こだわりの配合で、小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地を  
イタリア製パスタマシンでストレスをえず店内で製麺まで行います。  
フレッシュなパスタを素材の持ち味や季節の食材を活かしたソースと一緒に楽しめます。



1. *Linguine*  
2. *Mafaldine*  
3. *Casarecce*  
4. *Fettuccine*

 <p>1. リングイネ <i>Linguine</i> 細い平打ち麺 どんなソースとも相性◎</p>	 <p>2. マファルディーネ <i>Mafaldine</i> 幅広でサイドがフリル状の麺 ソースがよく絡み ラグーソースやトマトソースによく合います</p>
 <p>3. カゼレッヂェ <i>Casarecce</i> 断面がS字のショートパスタ 濃厚なソースをしっかりキャッチ</p>	 <p>4. フェットチーネ <i>Fettuccine</i> 太い平打ち麺 ソースが良く乗りクリーム系のソースがおすすめ</p>