

Lunch Menu



**GARDEN
WHITE**

Sit back, relax, and enjoy your time

How to Lunch

MAIN

3つのカテゴリーからお好みのメインを1皿お選び下さい

Please choose your favorite main dish.

HOME MADE PASTA

自家製生パスタ

or

GRILLED MAIN

グリルメイン

or

SALAD

サラダ



下記アイテムがすべてのランチにセットで付きます

All lunch sets include the following items.

POP OVER & FOCACCHIA

with Whipped Butter & Maple Syrup

焼きたての自家製パン

ホイップバター&メープルシロップ付き

SET DRINKS

お好きなセットドリンクをお選びいただけます

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みください。

イタリア産モッツアレラと畑直送トマトのポモドーロ [ブガティーニ] **2,000** (2,200)
Pomodoro with Italian Mozzarella and Farm-Fresh Tomatoes / Bucatini
シンプルだからこそ素材の美味しさが際立つトマトソースパスタ

シュリンプと夏野菜のジェノベーゼ [リングイネ] **2,200** (2,420)
Genovese with Shrimp and Summer Vegetables / Linguine
バジルの香りと海老の旨みが広がる爽やかなパスタ

熟成豚ホホ肉ベーコンとペコリーノチーズのカルボナーラ [フェットチーネ] **2,400** (2,640)
Carbonara with Aged Pork Cheek Bacon and Pecorino Cheese / Fettuccine
コクが深い旨みとチーズが際立つ贅沢な一皿

淡路産牛のボロネーゼ [マファルディーネ] **2,600** (2,860)
Awaji Beef Bolognese with Herb Cream / Mafaldine
じっくり煮込んだ旨みたっぷりのミートソース




フェットチーネ
Fettuccine
太い平打ち麺


ブガティーニ
Bucatini
中心に穴が空いた麺


リングイネ
Linguine
細い平打ち麺


マファルディーネ
Mafaldine
幅広でサイドが
フリル状の麺

SALAD

ガーデンズチョップドサラダ

Garden chopped salad

彩り豊かな野菜を贅沢に刻んだ、
フレッシュで華やかなガーデンサラダ

1,900 (2,000)

グリルベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar salad with grilled bacon and crisp romaine

香ばしいベーコンと濃厚ドレッシングの王道サラダ

2,000 (2,200)

GRILLED MAIN

グリルチキン 季節の野菜とバルサミコソース

Grilled chicken with avocado herb salsa

ジューシーなチキンにバルサミコの酸味がアクセント

2,400 (2,640)

トロカジキマグロと季節野菜のグリル 焦がしバターソース

Grilled swordfish with seasonal vegetables and brown butter sauce

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

2,600 (2,860)

黒毛和牛のステーキ & フリット

Japanese Black Wagyu steak with fries

上質な旨味をシンプルに味わう贅沢なメインディッシュ

3800 (4,180)

SET DRINKS

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 (+150) Cold / Hot

Caffè Latte (+¥150) (Cold / Hot)

ソイラテ/オーツミルクラテ (+150) Cold / Hot

Soy Latte / Oat Milk Latte (+¥150) (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

OPTION

+550円でサラダをお付けできます

安曇野野菜とハーブのサラダ

Azumino Vegetables and Herb Salad

500 (550)

A La Carte

CHARCUTELIE

ハム & サラミ盛り合わせ

Charcuterie platter

おすすめのハム盛り合わせ 生ハム・モルタデッラ・ミラノサラミ

Small 980 (1,078)

Large 1,600 (1,760)

DELICATESSEN

オリーブとドライトマトのマリネ

Olives and sun-dried tomatoes marinated in herbs

青々としたフレッシュな香りのオリーブとドライトマトをシンプルにマリネ

650 (715)

ひよこ豆のディップ"フムス" & フラットブレッド

Hummus with flatbread

ガーデンホワイトの定番スターター

フラットブレッドにたっぷりと乗せてお召し上がりください

730 (803)

サバのスモークとハーブのポテトサラダ

Potato salad with smoked mackerel and herbs

じっくりと燻製した鯖と様々なハーブを使ったポテトサラダ

800 (880)

ブロッコリーとセミドライトマトのマリネ

Broccoli and semi-dried tomatoes marinated in herbs

素材の甘みと酸味を引き出したシンプルな前菜

750 (825)

マグロとアボカドのタルタル 山葵オリーブソース

Tuna and avocado tartare with wasabi-infused olive sauce

なめらかな口当たりに山葵のアクセントが効いた一品

1,500 (1,650)

サーモンマリネとオレンジのカルパッチョ仕立て トマトのジュレ

Marinated salmon and orange carpaccio, served with tomato jelly

爽やかな柑橘の香りとトマトの旨みが重なるサーモンのカルパッチョ

1,650 (1,815)

イタリア産モッツァレラ からすみとレモン 美味しいオリーブオイル

Fresh Italian mozzarella with bottarga, lemon, and fine olive oil

濃厚なモッツァレラにカラスミの塩味とレモンの爽やかさを添えて

1,650 (1,815)

DESSERT

ホワイトティラミス

900 (990)

White Tiramisu

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

クレマ・カタラーナ

850 (935)

Crema Catalana

パリッとした表面ととろけるカスタードのコントラスト

ピスタチオのチーズケーキ

900 (990)

Pistachio Cheese Cake

ピスタチオの香ばしさとチーズのコクが広がる

チョコレートブラウニーとナッツクリーム

900 (990)

Chocorate Brownie and Nut Cream

濃厚でしっかりとしたチョコレートブラウニー

苺のミルフィーユ

1,100 (1,210)

Strawberry Mille - Feuill 

甘酸っぱい苺とクリームが重なる軽やかなミルフィーユ



GARDEN WHITE

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き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 QR Code, 並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。