Lunch Menu



GARDEN WHITE

LUNCH SET

選べるメインディッシュ
・自家製生パスタ
・自家製生地のピッツァ
・メイン料理

＋

農園野菜のファームサラダ
or
自家製フォカッチャ

＋

セットドリンク
※ SET DRINK枠から
お選びください。

CHOICE PASTA

モッツァ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

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

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（2,620）
Carbonara with Aged Pork Cheek Bacon and Pecorino Cheese / Fettuccine
コクが深い旨味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 / Mafaldine
じっくり煮込んだ旨みたっぷりのミートソース

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お楽しみください。



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

CHOICE PIZZA

マルゲリータ（トマト・モッツァレラ・バジリコ） 2,000（2,200）
Margherita
シンプルで奥深い定番ピッツァ

ビスマルク（生ハム・半熟卵・ルッコラ） 2,400（2,640）
Bismark
とろける卵と生ハムの塩味が絶妙な一枚

クアトロフォルマッジョ（はちみつがけ） 2,600（2,860）
Quattro Formaggi with Honey
とろける4種のチーズに、はちみつの甘みが絶妙に絡む

ペパロニとサルシッチャ オリーブのトマトソース 2,200（2,420）
Pepperoni & Salsiccia in Tomato Sauce with Olives
定番ペパロニピザをガーデンホワイト的にアレンジ

ガーリックシュリンプと スピナッチのクリームソース 2,600（2,860）
Garlic Shrimp & Spinach in Cream Sauce
ガーリックシュリンプ、ホウレン草を
コクのあるホワイトソースにアンチョビのアクセント

CHOICE MAIN

グリルチキン 季節の野菜とバルサミコソース 2,400（2,640）
Grilled Chicken with Seasonal Vegetables and Balsamic Sauce
ジューシーなチキンにバルサミコの酸味がアクセント

ハーブポルケッタ　ローストパプリカソース 2,600（2,860）
Herb Porchetta with Roasted Red Pepper Sauce
香り豊かなハーブで焼き上げた豚肉のローストに、ナッツと赤パプリカのコク深いロメスコソースを添えて。

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 2,800（3,080）
Grilled Swordfish and Seasonal Vegetables with 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

SET DRINK

+300円でセットドリンクをアルコールに変更可能です

Original Brend Coffee

コロンビア・ブラジル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
Arl 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)

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

HALF DESSERT

+450円でハーフデザートをお付けできます

ティラミス
Tiramisu

チーズケーキ
Cheesecake

季節のジェラート
Seasonal Gelato

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 1,000 (1,100)
Large 1,600 (1,760)

DELICATESSEN

マグロとアボカドのタルタル　山葵オリーブソース 1,600 (1,760)
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皿

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 1,700 (1,870)
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

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 1,650 (1,815)
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

SALAD

ガーデンズチョップドサラダ 1,400 (1,540)
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

グリルベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ 1,500 (1,650)
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

DESSERT

ホワイトティラミス
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
900 (990)

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

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

チーズケーキとリンゴのキャラメリゼ 900 (990)
Cheesecake with Caramelized Apples
滑らかなチーズケーキに、甘く香ばしくキャラメリゼしたリンゴを添えて

季節果実のミルフィーユ 1,100 (1,210)
Seasonal Fruit Mille-Feuille
季節果実とクリームが重なる軽やかなミルフィーユ