Lunch Menu

GARDEN WHITE

LUNCH SET

自家製生パスタ
or
自家製生地のピッツァ

＋

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。

HOME MADE PASTA

サルシッチャと畑直送トマトのアマトリチャーナ ［ブガティーニ］ 1,800（1,980）
Salsiccia and Farm-Fresh Tomato Amatriciana
畑直送トマトとジューシーなサルシッチャの旨みを重ねた、ひと口ごとに食欲そそる贅沢なアマトリチャーナ

5種キノコの塩レモンクリームソース［フェットチーネ］ 2,000（2,200）
Five-Mushroom Salted Lemon Cream Sauce
5種のキノコの豊かな香りと旨みに、爽やかな塩レモンとまろやかなクリームを合わせた、香り高く後を引く一皿

サーモングリルと季節野菜のジェノベーゼソース ［リングイネ］ 2,200（2,420）
Grilled Salmon and Seasonal Vegetables with Genovese Sauce
香ばしく焼き上げたサーモンの旨みに、旬の野菜と爽やかなバジル香るジェノベーゼソース

黒毛和牛のボロネーゼ ［マファルディーネ］ 2,400（2,640）
Japanese Wagyu Beef Bolognese
黒毛和牛の濃厚な旨みをじっくり引き出し、コク深く贅沢に仕上げたボロネーゼ

グァンチャーレとポルチーニ茸のカルボナーラ ［フェットチーネ］ 2,600（2,860）
Guanciale and Porcini Mushroom Carbonara
香ばしく旨み豊かなグァンチャーレに、芳醇なポルチーニ茸の香りを重ねた、濃厚で贅沢な味わい

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

PIZZA

Italian Style

マルゲリータ（トマト・モッツァレラ・バジリコ） *1,800*（1,980）
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） *2,400*（2,640）
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

California Style

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

SET DRINK

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）
+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	白ワイン	赤ワイン	ビール
Sparkling wine	*White wine*	*Red wine*	*Beer*

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 1,800 (1,980)
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 1,800 (1,980)
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 1,600 (1,760)
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 1,300 (1,430)
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 1,450 (1,595)
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

ベリーのチーズケーキ 900 (990)
Berry Cheese Cake
甘酸っぱいベリー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 1,300 (1,430)
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

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