

eightdays lunch <this month specials>



～今月限定～

ふわふわ フレンチトースト

厚めに切ったライ麦ブレッドを鉄板でフレンチトーストに仕上げました。メイプルシロップ、クリームシャンティ、ベリーアイスクリーム、チョコをトッピングしたふわふわなフレンチトースト。

set ドリンク / サラダセット (+¥100)

小麦 卵 乳 …………… 1080



今月の eight days ハンバーグ
～チーズトッピング&トマトガーリックソース～
ジューシーに仕上げたハンバーグにチーズをトッピングしたプレート。トマトガーリックソースで!

set ドリンク

卵 乳 …………… 1180



ローストポーク～グレービーソース～
ローズマリーとニンニクでマリネしたローストポークを低温でロースト。今月はグレービーソースで。
※グレービーソースとは肉汁を使用したソースになります。

set ドリンク

小麦 卵 乳 …………… 1180



タイ風グリーンココナッツカレー
レモングラス、ライムリーフ、バジルの香りとココナッツミルクのコクとのマリージュ。カレーの具材はフクロ草、たけのこ、なす、ヤングコーン、えび、パクチー。

set ドリンク

小麦 落花生 乳 …………… 980



明太子とエリンギのスパゲティ
～大葉添え～

ソテーしたエリンギに明太子と大葉のハーモニー。

set ミニサラダ・ドリンク

小麦 乳 …………… 880



ペスカトーレ
～漁師風パスタ～

ムール貝、アサリが入ったトマトベースのスパゲティ。

set ミニサラダ・ドリンク

小麦 乳 …………… 980



スパイシーメキシカンサラダ

スパイシーなサウザンドレッシングで和えたサラダにピーンズ ラタトイコ、タコミート、トマトサルサ、アボカド、コートルティーヤをトッピング。フロマージュブランソースでより深みあるサラダに。

set ドリンク

卵 乳 …………… 980

lunch
dessert

キャラメリゼした胡桃香るバナナブレッド …… +250
フルーツアイスクリーム …………… +250

大盛 …… +150円 (パスタ)
+100円 (ライス)

set
drink

コーヒー (hot/ice) ティー (hot/ice) オレンジジュース コカコーラ ジンジャーエール
+200円 …………… カフェラテ (hot/ice)
+300円 …………… ビール スパークリングワイン グラスワイン赤・白

※価格は税込表示です

アレルギー物質表記 小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに