

Lunch menu

11:30~14:00

(L.O. 14:00)

- ◆お料理にはすべて日替わりスープ(乳・小麦含む)が付いております。
- ◆お料理1品のご注文につき、お飲み物を1杯500円にてご利用いただけます。※2杯目以降は通常料金となります。
- ・ All dishes come with soup of the day (contains milk and wheat).
- ・ The first drink per dish is available for ¥500. The second or subsequent drinks will be charged at the regular price.



Le Jardin シェフオリジナルバターチキンカレー Le Jardin Chef's Original Butter Chicken Curry

¥2,300

トマトの酸味が効いたカレーソースにタンドリーチキンを添え、ターメリックライスと一緒にご提供します。
Served tandoori chicken and sour tomato curry sauce with turmeric rice.



ベジタリアンカレー Vegetable Curry

¥1,900

ベジタリアン向けの野菜カレー。
色とりどりの野菜とファラフェル(ひよこ豆コロッケ)を添えました。
Vegetable curry for vegetarians. Garnished with colorful vegetables and falafel (chickpea croquettes).



牛肉ときのこのラグーと半熟卵のカサレッチェ Casarecce with Beef, Mushroom Ragout and Half-boiled Egg

¥2,400

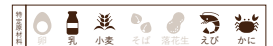
カサレッチェは、イタリアシチリア地方生まれのショートパスタです。
柔らかく煮込んだ牛肉とキノコのソースに半熟卵とチーズを絡めてお召し上がりください。
"Casarecce" is a short pasta dish from Sicily, Italy. Enjoy with sauce of tender braised beef and mushrooms, a half-boiled egg and cheese.



ワタリガニのビスク風タリオリーニ Bisque Tagliolini with Blue Crab

¥2,400

タリオリーニは、イタリアピエモンテ州の伝統的な細い平打ちパスタです。
ワタリガニと海老の風味豊かなソースで贅沢に仕上げました。
"Tagliolini" is a traditional thin & flat pasta from the Piedmont region of Italy. Lavishly prepared with a flavorful sauce of blue crab and shrimp.



スモークサーモンとアスパラガス、半熟卵のガレット Galette with Smoked Salmon, Asparagus and Half-boiled Egg

¥2,000

ガレットは、フランスブルターニュ地方の郷土料理です。そば粉で作ったクレープ生地には、ゴーダチーズとスモークサーモンを乗せて焼き上げ、アスパラガス、半熟卵、トマト、リーフサラダを添えました。
"Galette" is one of the local dishes from Brittany, France. Gouda cheese and smoked salmon on crepe dough made from buckwheat flour, grilled and served with asparagus, soft-boiled eggs, tomatoes, and leaf salad.



海老のカダイフとエッグサラダ、天然酵母パンのサンド Shrimp Kadayif and Egg Salad, Natural Yeast Bread Sandwich

¥1,900

群馬県産の天然酵母パンに、カダイフで包んで揚げた海老と卵サラダを挟みました。
スイートチリソースと一緒に召し上がりください。
Sandwiches between natural yeast bread from Gunma Prefecture with deep-fried shrimp wrapped in kadayif and egg salad. Enjoy with sweet chili sauce.



※表示料金は消費税・サービス料込となっております。※その他の食物アレルギーについてはスタッフにお問い合わせください。※メニューには全て国産米を利用しています。

*All prices are inclusive of service charge and tax. *Please ask staff for food allergies. *We use domestic rice.

Lunch menu

11:30~14:00

(L.O. 14:00)

- ◆お料理にはすべて日替わりスープ(乳・小麦含む)が付いております。
- ◆お料理1品のご注文につき、お飲み物を1杯500円にてご利用いただけます。※2杯目以降は通常料金となります。
- ・ All dishes come with soup of the day (contains milk and wheat).
- ・ The first drink per dish is available for ¥500. The second or subsequent drinks will be charged at the regular price.

アメリカンクラブハウスサンド American Club House Sandwich

¥1,900

ベーコン・レタス・トマト・チキン・タマゴサラダのホットサンド
Toasted sandwich with bacon, lettuce, tomato, chicken and egg salad



KIDS MENU



お子様プレート Kid's Plate

¥1,500

オムライス・ハンバーグ・グラタン・コーンスープ・
フルーツ・プリン・ジュース
Omelet, Hamburger steak, Gratin, Corn soup, Fruit, Pudding, Juice



お子様オムライス Kid's Rice Omelet

¥800

コーンスープ、フルーツ、プリン、ジュース付き
With Corn soup, Fruit and Pudding and Juice

