

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.

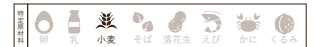


ベジタリアンカレー
Vegetable Curry

¥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).

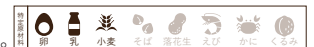


牛肉ときのこのラグーと半熟卵のカサレッチェ
Casarecce with Beef, Mushroom Ragout and Half-boiled Egg

¥2,400

カサレッチェとは、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

タリオリーニとは、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.



ツナとマッシュルームのトマトソースパスタ
Pasta with Tomato Sauce, Tuna and Mushroom

¥2,000

ツナとマッシュルームを使ったトマトソースのパスタ。シュレッドチーズのアクセントを添えて。

It's pasta with tomato sauce using tuna and mushroom. It is accented with shredded cheese.



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.



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

ガレットとは、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、ゴーダチーズとスモークサーモンをのせて焼き上げ、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.

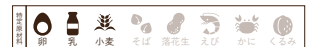


エッグベネディクト風パンケーキ
Eggs Benedict Style Pancake

¥1,700

スモークサーモン・ベーコン・スチームエッグを使い、ムズリーヌソースをかけて仕上げたお食事パンケーキ。

This is a meal pancake made with smoked salmon, bacon and steamed eggs and topped with mousseline sauce.



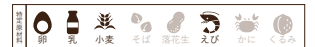
海老のカダイフとエッグサラダ、天然酵母パンのサンド
Shrimp Kadayif and Egg Salad, Natural Yeast Bread Sandwich

¥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.



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

¥1,600

エビフライ・からあげ・ハンバーグ・ポテト・カレーライス
コーンスープ・フルーツ・プリン・ジュース
*Deep-Fried Shrimp, Japanese Fried Chicken, Hamburger steak, Curry and Rice,
Corn soup, Fruits, 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

