

Lunch Menu

Main menu

前菜・サラダ・メインのセット



- スパイス香る渋カレー 900 (税込価格 990)
スパイスをふんだんに使用したバターチキンカレー
- パスタ 1,300 (税込価格 1,430)
もちもち生麺の日替わりパスタ
- 牛肉120%ハンバーグステーキ 1,400 (税込価格 1,540)
繋ぎ不使用のこだわりの100%ビーフハンバーグ
- シャラン産鴨肉のコンフィ 1,600 (税込価格 1,760)
皮はパリッと中はしっとりと仕上げたジューシーなコンフィ
- 赤身サーロインステーキ 2,000 (税込価格 2,200)
ピリッとさっぱりグリーンペッパーソース

バゲット付き！
ライスにも変更できます

Drink menu

*ドリンクはこちらよりお選びください

ご提供にはお時間を頂きます。



本日の渋谷ワイナリー醸造

国産ワイン 赤/白 400 (税込価格 440)

Today's Shibuya winery brewing wine Red / White

- ・ サッポロ黒ラベル 500 (税込価格 550)
Draft beer
- ・ ハイボール 500 (税込価格 550)
Highball

ALL 300 (税込価格 330)

- ・ コーヒー (HOT or ICE) Cafe
- ・ 紅茶 (HOT or ICE) Tea
- ・ ジンジャエール(辛口) Ginger ale
- ・ オレンジジュース100% Orange juice
- ・ ウーロン茶 Oolong Tea
- ・ ぶどうジュース 500(税込 550)

Dessert

- 季節のアイス 300 (税込価格 330)
食後にさっぱりと
- テリーヌショコラ 500 (税込価格 550)
濃厚しっとりチョコレート
- キャラメルティラミス 500 (税込価格 550)
ほろ苦い舌触り
- 季節のタルト 600 (税込価格 660)

Otsumani

- ミックスナッツ 400 (税込価格 440)
お手がるおつまみ
- オリーブ 500 (税込価格 550)
自家製マリネ
- サラミ 500 (税込価格 550)
ワインのお供に



Lunch Menu

Main menu

前菜・サラダ・メインのセット



- スパイス香る渋カレー 900 (税込価格 990)
スパイスをふんだんに使用した牛すじカレー
- パスタ 1,300 (税込価格 1,430)
もちもち生麺の日替わりパスタ
- ハンバーグステーキ 1,400 (税込価格 1,540)
ジューシーなハンバーグにとろーりチーズと濃厚ソース。
- 赤身サーロインステーキ 2,000 (税込価格 2,200)
ピリッとアクセントのグリーンペッパーソース

バゲット付き！
ライスにも変更できます

Drink menu

*ドリンクはこちらよりお選びください



本日の渋谷ワイナリー醸造

国産ワイン 赤/白 400 (税込価格 440)

Today's Shibuya winery brewing wine Red / White

- ・ サッポロ黒ラベル 300 (税込価格 330)
Draft beer
- ・ ハイボール 300 (税込価格 330)
Highball

ALL 300 (税込価格 330)

- ・ コーヒー (HOT or ICE) Cafe
- ・ 紅茶 (HOT or ICE) Tea
- ・ ジンジャエール(辛口) Ginger ale
- ・ オレンジジュース100% Orange juice
- ・ ウーロン茶 Oolong Tea
- ・ ぶどうジュース 500(税込 550)

Dessert

- 季節のアイス 300 (税込価格 330)
食後にさっぱりと
- テリーヌショコラ 500 (税込価格 550)
濃厚しっとりチョコレート
- キャラメルティラミス 500 (税込価格 550)
滑らかな舌触り
- 季節のタルト *スタッフにお尋ね下さい

Otsunami

- ミックスナッツ 400 (税込価格 440)
お手がるおつまみ
- オリーブ 500 (税込価格 550)
自家製マリネ
- サラミ 500 (税込価格 550)
ワインのお供に



Lunch Menu

Main menu

前菜・サラダ・メインのセット



- スパイス香る渋カレー 1,000 (税込価格 1,100)
スパイスをふんだんに使用したバターチキンカレー
- パスタ 1,500 (税込価格 1,650)
もちもち生麺の日替わりパスタ
- 牛120%ハンバーグステーキ 1,600 (税込価格 1,760)
繋ぎ不使用のこだわりの100%ビーフハンバーグ
- シャラン産鴨肉のコンフィ 1,800 (税込価格 1,980)
皮はパリッと中はしっとりと仕上げたジューシーなコンフィ
- 赤身サーロインステーキ 2,100 (税込価格 2,310)
ピリッとさっぱりグリーンペッパーソース
- 牛フィレ肉のロティ 2,800 (税込価格 3,080)
きめ細やかな肉質の赤身肉をしっとりとレアで

パデット付き！
ライスにも変更できます

Drink menu

*ドリンクはこちらよりお選びください

ご提供にはお時間を頂きます。



本日の渋谷ワイナリー醸造

国産ワイン 赤/白 400 (税込価格 440)

Today's Shibuya winery brewing wine Red / White

- ・ サッポロ黒ラベル 500 (税込価格 550)
Draft beer
- ・ ハイボール 500 (税込価格 550)
Highball

ALL 300 (税込価格 330)

- ・ コーヒー (HOT or ICE) Cafe
- ・ 紅茶 (HOT or ICE) Tea
- ・ ジンジャエール(辛口) Ginger ale
- ・ オレンジジュース100% Orange juice
- ・ ウーロン茶 Oolong Tea
- ・ ぶどうジュース 500(税込 550)

Dessert

- 季節のアイス 300 (税込価格 330)
食後にさっぱりと
- テリーヌショコラ 600 (税込価格 660)
濃厚しっとりチョコレート
- キャラメルティラミス 600 (税込価格 660)
滑らかな舌触り
- 苺のタルト 700 (税込価格 770)

Otsumani

- ミックスナッツ 400 (税込価格 440)
お手がるおつまみ
- オリーブ 500 (税込価格 550)
自家製マリネ
- サラミ 500 (税込価格 550)
ワインのお供に

