

LUNCH COURSE

¥2,500 [税込2750]

TODAY'S SOUP
本日のスープ



IWAI SALAD
県産野菜をたっぷり使った
こだわりサラダ



MAIN DISH
お好きな
メインディッシュ



DRINK
お飲み物



MAINDISH

ライス/バーガー/パスタ/ピザからお好きなものを1つお選びください

BURGER



IWAI BURGER
イワイ・バーガー +¥100
牛 100% パティと牛乳だけで作る
自家製のミルクパンズの特製ハンバーガー



IWAI BBQ BURGER
イワイ BBQ バーガー +¥250
燻製唐辛子と黒ビールのコクのある
ピリ辛・BBQ ソースを使用。
ベーコンや目玉焼きも入ったボリューム満点バーガー！

TOPPING

JALAPEÑO ハラペーニョ
¥100 [税込110]

CHEDDAR チェダーチーズ
¥150 [税込165]

PATTY パティ
¥500 [税込550]

FRIED EGG フライドエッグ
¥150 [税込165]

RICE



GAPAO RICE WITH FRIED EGG
鶏肉のガパオライス
バジルが香る鶏ひき肉をたっぷり乗せました！
目玉焼きを崩しながらめしあがれ



WAGYU BEEF CURRY
自家製和牛カレー +¥300
たっぷりのスパイスとまるきの赤ワインで
じっくりと煮込んだ自慢の和牛カレー。
素揚げにした野菜と一緒にどうぞ

PIZZA



MARGHERITA
マルゲリータ
爽やかなバジルとモッツアレラチーズ、
トマトソースのシンプルなピザ



QUATTRO FORMAGGI
4種チーズのピザ
贅沢にトッピングしたチーズピザ！
蜂蜜をかけてお召し上がりください

PASTA

TODAY'S PASTA
本日のパスタ +¥100
旬の食材を使ったこだわりパスタ。
詳しくはスタッフまで！



WAGYU BOLOGNESE
& MOZZARELLA
自家製和牛ボロネーゼと
モッツアレラ
自慢のボロネーゼをリングイネで！



MENTAIKO COD ROE
& SHRIMP CREAM PASTA
明太子と海老の
クリームパスタ
プリプリ海老と
明太子のクリームパスタ

DRINK

下記からお好きなドリンクを1つお選びください

ORIGINAL BLENDED TEA
FIVE ELEMENTS [HOT/ICED]
オリジナルブレンドティー ファイブエレメンツ

HOMEMADE LEMONADE
自家製レモネード

COFFEE [HOT/ICED] コーヒー

MUSCATEL HERB TEA CAFFEINE-FREE [HOT]
マスカテル・ハーブティー [カフェインフリー]

EARL GREY TEA [HOT/ICED] アールグレイ

CITRUS ROOIBOS TEA CAFFEINE-FREE [HOT]
シトラス・ルイボスティー [カフェインフリー]

オリジナルのこだわりドリンク
SPECIAL DRINK +¥300

PLUM & HONEY TEA
[HOT/ICED]
梅はちみつティー



NON-ALCOHOL SANGRIA
ノンアルコールサングリア

NON-ALCOHOL SHANDY GAFF
ノンアルコールシャンディガフ



DESSERT

デザートを追加できます

+¥650



BASQUE CHEESE CAKE
バスク風チーズケーキ
シャンティと季節のジャム



FONDANT AU CHOCOLATE
フォンダン・ショコラ
バニラジェラートと季節のフルーツ



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP
FRENCH TOAST [HALF SIZE]
ホイップバターとメープルシロップの
フレンチトースト[ハーフサイズ]

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
πWater