

ランチメニュー

前菜

肉類の惣菜

新鮮および乾燥したフルーツ、
塩漬け肉盛り合わせ、小キュウリのピクル
ス
小16.50 大 26.50

シェフの本日のスープ

季節の市場によって調整
カップ 4.75 ボール 6.50

カラマリ

トーストしたリーキリング、バジルアイオリ
リ
小 13.75 大 19.75

自家製タマネギリング

パン粉まぶし、
熟成したバルサミコケチャップ
小8.75 大 14.75

クルトの四種類のタマネギを使ったタルト

グリルしたフェネルソース、
熟成したバルサミコソース、トーストしたリーキリング
12.50

アワビ

養殖モントレイ湾赤アワビ
ドーレ・スタイル仕立て 31.00

クリスピーなヤギのチーズ

オーブンで乾燥したトマト、ローストした
ニンニク、ケーパー、オリーブ 11.50

イチョウガニのケーキ

キュウリ、赤タマネギとフェネルのサラ
ダ、バジルアイオリ 18.00

ブルーガニ「リゾット」

パールパスタ、新鮮なハウレンソウ、
アスパラガス、トマト、
レモンクリームソース 16.50

野菜畑から

バターレタスのサラダ

バルサミコ風味でカラメル化した季節のフ
ルーツ、砂糖漬けのクルミ、
レイズ岬のブルーチーズ、
バルサミコ・ビネグレットソース 14.50

シーザーサラダ

自家製ドレッシング、
削ったアジアゴ、アンチョビー 12.95

有機未熟野菜のサラダ

新鮮なトマト、クルトン、
削ったアジアゴ、
ディジョン・ビネグレットソース 11.75

チキン追加: \$5

車エビ追加: \$8

サンドイッチ

お好みの有機未熟野菜のグリーンサラダ（小）付き、
キノアサラダ、ポテトサラダまたはフレンチフライ

ブラックアングス肉のビストロ・バーガー

スモークしたベーコン、アボカド、自家製ソース、
チェダーチーズ 17.95

炭火焼アングス肉のバーガー

フレンチフライ、自家製ドレッシング 15.95

チキンクラブ

アボカド、新鮮なトマト、スモークしたベーコン、
チェダーチーズ、ニンニクアイオリ 17.95

ローストした七面鳥のサンドイッチ

新鮮なハウレンソウ、ペスト、オーブンで乾燥したトマト、
農家製ゴーダチーズ、フォカッチャ 14.50

炭火焼チキンサンドイッチ

カラメル化したタマネギ、オーブンで乾燥したトマト、ヤールス
ベルグ・チーズ、はちみつ、全粒マスタード、フォカッチャ
14.95

グリルしたナスのサンドイッチ

ローストした赤ピーマン、ズッキーニ、タマネギ、
季節のマッシュルーム、フォカッチャ 13.75

グリルしたチーズサンドイッチ

オーブンで乾燥したトマト、カラメル化したタマネギ、
トーストしたフォカッチャ 12.50

主菜

骨つきロース芯

自家製パン粉をまぶしたタマネギリング、
グリーンサラダ（小） 54.00

本日の魚

当レストランのポートから 23.50

アワビ

新鮮な養殖モントレイ湾赤アワビ
ドーレ・スタイル仕立て 62.00

チキン・フェットウチーネ

ハウレンソウ、オーブンで乾燥したトマト、ニンニク入りク
リームソース 19.75

カペッリダンジェロ

シイタケ、新鮮トマト、
ハウレンソウ、大豆 17.75

グリルしたビストロ・腹身ステーキ

有機未成熟グリーン野菜、新鮮トマト、フレンチフライ 24.50

タイ風チキンサラダ

白菜、ロメインレタス、新鮮ピーマン、
削ったニンジン 17.50

グリルとマリネした野菜のサラダ

季節の野菜、パールパスタ、
ペスト、フェタチーズ、新鮮なハウレンソウ 15.75

エキゾチックなマッシュルーム・フリタータ

季節の野生のマッシュルーム、
パルメザンチーズ、新鮮なハウレンソウ 15.50

私たちはサステイナブルな、地域の有機酸物を使っていることを誇りにしています。

多くの海産物、肉、家禽はホルモンと抗生物質を使いません。人道的にサステイナブルな環境で育てられたものです。

水道水はご要望に応じてのみ提供します - 貴重なリソース保全にご協力いただき誠にありがとうございます。