

LUNCH DRINKS

APERITIF

Alcoholic

庭のビール 季節フレイバー Niwa Beer Seasonal Flavor	1,200
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	700
本日のスパークリングワイン Today's Sparkling Wine	800~

NIWA SIGNATURE COCKTAIL

Alcoholic

シソート 柚子リキュール+大葉+日本酒 SHISOTO Yuzu Liqueur, Shiso Leaf and Sake	600
庭のモヒート ミント+フレッシュライム+ラム Niwa Mojito Mint, Fresh Lime and Rum	1,000

Non-Alcoholic

ジャルダン ミント+レモン+エルダーフラワー Jardin Mint, Lemon and Elderflower	600
庭のヴァージンモヒート ミント+フレッシュライム Niwa Virgin Mojito Mint, Fresh Lime	900

SELECTED WINES

庭のワイン（赤）山梨県産「マスカットベリー A」100% Niwa Wine (Red) 100% Muscat Bailey A from Yamanashi	800
庭のワイン（白）山梨県産「甲州」100% Niwa Wine (White) 100% Koshu from Yamanashi	800
蒼（赤）岩手県産 山ぶどう交配種「小公子」100% Ao (Red) 100% Shokoshi, a mountain grape hybrid from Iwate	1,000
津軽ワイン（白）青森県産「スチューベン」100% Tsugaru Wine (White) 100% Steuben from Aomori	1,000

SOFT DRINKS

特選三ケ日みかんジュース Premium Mikkabi Mandarin Orange Juice	1,000
すりおろしリンゴジュース Freshly Grated Apple Juice	900
コーラ Cola	500
ジンジャーエール Ginger Ale	500
ウーロン茶 Oolong Tea	500
アイスコーヒー Iced Coffee	500
アイスフレーバーティー Iced Flavored Tea	500

LUNCH SET

平日 Week Day 3,400 / 週末 Week End 4,000

APPETIZER BUFFET

サラダ 前菜 スープ お飲み物をビュッフェからご利用ください
Please help yourself to salad, appetizers, soup, and beverages from the buffet.

MAIN

下記より、好きなメニューを1つお選びください
Please select one dish from the options below

魚介のマリネ焼きリゾット 
Grilled Risotto with Marinated Seafood

アマトリチャーナスパゲッティ  
Amatriciana Spaghetti

+550

仔羊のスパイス煮込み 旬野菜とクスクス
Spiced Lamb Stew with Seasonal Vegetables and Couscous

越後もち豚ロース肉のロースト 
Roast Echigo Mochi Pork Loin

魚料理
Today's Fish Dish

+1,100

和牛ハンバーグ 山椒のヴィエノワーズ   
Wagyu Hamburger Steak with Sansho Viennoise

DESSERT

+880

落花生のバスク風チーズケーキと    
セロリのソルベ
Peanut Basque-Style Cheesecake Celery Sorbet

ココナッツのブランマンジェ 
メロンのスープとヨーグルトソルベ
Coconut Blancmange with Melon Soup, Yogurt Sorbet

マンゴーのエスプーマ 高カカオショコラのソルベ   
Mango Espuma scented, High-Cacao Chocolate Sorbet

COURSE

要予約
Reservation Required

6,000

季節のアミューズ 
Seasonal Amuse-Bouche

魚介のセビーチェ ライム 香菜
Seafood Ceviche with Lime and Cilantro

鰐のベニエ じゃが芋のクリームと梅干しのコンディメント  
Conger Eel Beignet with Potato Cream and
Pickled Plum Condiment

✓ 新潟越後もち豚ロース肉のロースト 
Roast Niigata Echigo Mochi Pork Loin

or

✓ 黒毛和牛サーロインのロースト 味噌とスパイスナッツ  
Roast Japanese Black Wagyu Sirloin with
Miso and Spiced Nuts
+2,200

桃のコンポート 赤紫蘇のソルベ
Peach Compote with Red Shiso Sorbet

パン 
Bread

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

OPTION

スズキの蒸し焼き ムール貝のブイヨン
Steamed Sea Bass with Mussel Bouillon
+1,100