



GARB

SET LUNCH

11:30 - 15:00 l.o.



GARBホリデーランチ 1200
GARB Holiday Lunch
[スープ + ライス or パン]
毎日変わるお料理をお楽しみに!
本日のメニューはスタッフにお尋ねください。
*写真は参考画像です。



GARBホリデーパスタ 1100
GARB Holiday Pasta
[スープ + パン + サラダ]
旬の食材を取り入れたパスタランチ!
本日のパスタはスタッフまでお尋ねください。
*写真は参考画像です。



淡路産牛ハンバーグランチ 1200
GARB Today's Lunch
[スープ + ライス or パン]
肉汁たっぷりの自家製ハンバーグ。
目玉焼きと一緒にどうぞ!
限定
30食



マンスリーカレーランチ 950
Monthly Curry Lunch
[スープ + サラダ]
毎月、シェフが考案するスペシャルカレー。
1ヶ月過ぎると二度と出会えないかも!?
*写真は参考画像です。



GARBサラダプレートランチ 1100
GARB Salad Lunch
[スープ + ライス or パン]
たっぷり野菜とグリルチキンをメインにのせた、
GARBおすすめ贅沢サラダプレート。



イタリア産ポルチーニと牛肉のコロッケランチ 900
Porcini Croquette Lunch
[スープ + ライス or パン]
クリーミーで味わい深いシェフ特製コロッケ。



オムライス 牛すじ煮込みのデミグラスソース 1000
Omelette & Rice
[スープ + サラダ]
じっくり煮込んだ牛すじ肉に濃厚なデミグラスソースで仕上げたとろとろ卵のオムライス。
*価格は税込の表記です。

Recommended!

極黒牛のステーキランチ
KIWAMI Black Beef Steak Lunch
[スープ + ライス or パン]
ぜひ一度は味わっていただきたい!
肉の旨味をたっぷり味わえる、
極黒牛をがっつり、
おすすめステーキランチ!
*写真は参考画像です。

1780



LIGHT MEAL

11:30 - 17:00 l.o.

= HOT SANDWICH =



サーモンとアボカドのホットサンド
Salmon & Avocado
鉄板の組み合わせ、
肉厚サーモンと
たっぷりアボカド。
980

トマトとモzzarellaチーズ、バジルのホットサンド

Tomato, Mozzarella & Basil
イタリア定番の3つの食材、
間違いなしの美味しさ。

900

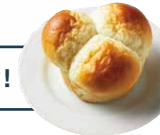


= SALAD =



GARBサラダ
GARB Salad
たっぷり新鮮野菜に
グリルチキン。
GARBおすすめサラダを
単品でもどうぞ!
1000

+¥300でほんのり甘い、もちもち湯だねパンをつけられます!



= CURRY =

マンスリーカレー
Monthly Curry
毎月、シェフ考案の
マンスリーカレーは
単品でもご注文
いただけます!
*写真は参考画像です。

900



*価格は税込の表記です。

SET DRINK

+150

- ブレンドコーヒー [Hot / Iced]
- カフェオレ [Hot / Iced]
- 紅茶 [Hot / Iced]
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- ピンクレモネード
- コカ・コーラ
- ジンジャエール

+250

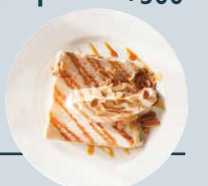
- 自家製レモネード
- 自家製ラッシー

*ランチドリンク値引チケット対象外になります。
*価格は税込の表記です。

SET MENU

- ランチサラダ +200
- ランチデザート +250
[キャラメル or チョコレート]
- シェフ特製デザート +300

*価格は税込の表記です。



ALCOHOLIC DRINK

- ビール 600
[ハートランド]
- ハイボール 600
- グラススパークリングワイン 850
[マリアスブマンテ]
- グラスワイン 400
[赤 / 白]



*価格は税別の表記です。
*その他アルコールもご用意しております

RECOMMENDED WINE

イタリア、各州のワインをグラスでお愉しみいただけます。
ボトルでこれらをはじめ多数ご用意。スタッフまでお尋ねください。

| WHITE WINE |

ルナ カタラット シャルドネ glass / 600
Luna Catarratto Chardonnay
[シチリア] カタラット・シャルドネ
さっぱりとした口当たりとバランスのいいミディアムボディ。

フェデリーチ ズイ glass / 700
Federici Zui
[プーリア] パッセリーナ
爽やかな果実みと程よい酸味。

ナルチーゾ glass / 800
NARCISO
[ラツィオ] ベッローネ
フレッシュな果実み程よいボディと酸味。

レ コステ glass / 900
Luna Conti Zecca
[ラツィオ] ヴェルメンティノ
柔らかい口当たりとジューシーな果実味、ミネラル感の余韻。

マテルガ ヴェルデッキオ glass / 1000
William Fevre Chablis
[マルケ] ヴェルデッキオ
滑らかな果実味エレガントなボディ。

| RED WINE |

カスターノーヴェ glass / 600
モンテブルチャーノダブルツォ
Castannove MontepulcianoD' Abruzzo
[アブルツォ] モンテブルチャーノ
ジューシーな果実味と力強い味わい。

ネロステッラ プリミティーヴォデル サレント glass / 700
Nero Stella Primitivo del Salento
[プーリア] プリミティーヴォ
豊かな果実味が柔らかいタンニン、バランスが良いワイン。

WW ワイン glass / 800
WW Wine
[ラツィオ] チェザネーゼス
口当たりがドライでフレッシュな果実味。

ヴォカーボロ ロッソマルケ IGTロッソ glass / 900
Vocabolo Rosso Marche IGT Rosso
[マルケ] メルロー、プチヴェルド、サンジョヴェーゼ
しっかりしたタンニンと柔らかい味わいが特徴。

ヴィノエ・サリーチェサリンティーノ glass / 1000
Vino.e' Salice Salentino
[プーリア] ネグロアマーロ、マルヴァジアネーラ
甘くスパイシーでドライフルーツの様な果実味。

A LA CARTE

11:30 - 22:30 l.o.



前菜の盛り合わせ(写真は2名様盛)

- 前菜の盛り合わせ(1名様~) 900
- ポテトフライと
ミモレットチーズ 580
- フィッシュ&チップス 750
- スパイシーチキンフリット 750
- 生ハムコロッケ 550

- ブラータチーズの
カプレーゼ 1650
- 自家製ピクルス 500
- オリーブマリネ 500
- 燻製ミックスナッツ 500
- 無花果バター 650

- ヨーロッパのフロマージュ 1500
(チーズ4種盛)



ヨーロッパのフロマージュ

- シャルキュトリ
盛り合わせ 1320



シャルキュトリ盛り合わせ



白レバーのムース

- 白レバーのムース 700
- パルマ産生ハム 750
- チョリソー 850
- 自家製ロースハム 700
- 湯種パン 400

*価格は税別の表記です。