

# HARBOR KITCHEN LUNCH MENU

## ~COLD FOOD~

- ミックスレタスサラダカップ
- 冷製ジャーマンポテト
- パテドカンパーニュ
- フェタチーズ入りグreekサラダ
- 冷製フラン魚介類と野菜
- サーモントルタルクレープ巻き
- チーズ3種
- バンバンジー麺サラダ
- 各種パン、バター、ジャム
- ハム、スモークサーモンカップ
- 冷製スープ&ガスパチョ
- フォアグラのブリュレ 果肉ソース
- ほぐし鶏、ツナの生春巻き
- パストラミ鴨
- 海老アボガドソース
- ポークショルダーハム
- 冷やしピリ辛きし麺
- フルーツ3種盛り合わせカップ

ドライフルーツ、オリーブ、ピクルス、ナッツ、レモン、ライム、オリーブオイル  
ドレッシング、マヨネーズ、ケチャップ、塩、コショウ、ピネガー、

## ~HOT FOOD~

- 鴨ロースト カポナータ
- 白身魚と貝類のアクアパッツァ
- 牛肉の赤ワイン煮 グラッセ野菜
- スパイシーフライチキンのグリル
- フィッシュ&チップス タルタルソース
- ルローファン 温泉卵
- タコのアヒージョ ガルシア風
- トマト風味ピラフ オムレツスタイル
- ビーフカレー
- ポークジンジャー オニオンソテー
- 海鮮チリソース
- 魚介類 ブイヤベース
- 骨付きチキンと野菜のポトフ
- BLT&ポークカツサンド
- ガパオライス 温泉卵
- 季節野菜とオイルサーディンパスタ
- ムール貝の白ワイン蒸し
- 白ご飯

## ~STATION~

- ・US サーロインのロースト（ソース、薬味）
- ・US ラウンドリブのグリル、粗びきハンバーグ
- ・イベリコ肩ロース、骨付き仔羊、牛タン  
フェナデニ、オニオン、チミチュリ、葱塩、キノコデミ
- ・握り寿司（3種）、細巻3種、カルフォルニアロール  
ガリ、醤油
- ・台湾まぜそば、温泉卵、刻み海苔

## ~SMOOTHIE~

- ・スムージー2種（季節野菜、フルーツ食材を入れたドリンク）

## ~DESSERT~

パティスリー特製デザート 10種

## ~DRINK~

- ・コーヒー
- ・オレンジ
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・グレープフルーツ
- ・アイスティー

\*食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます