

AWAKE | LUNCH MENU



Recommend

名物 牛肉煮込みのオムライス 1250
とろとろに煮込んだ牛肉のデミグラスソース、
アウェイク名物のオムライス。



贅沢魚介のAWAKEカレー 1250
魚介をふんだんに使った
こだわりのカレー

SET MENU

LUNCH SET DRINK + 200

コーヒー〈ICED/HOT〉

紅茶〈ICED/HOT〉

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

烏龍茶

LUNCH SET SALAD + 250

その日の新鮮なお野菜とその日の具材を使った
気まぐれサラダ

LUNCH SET DESSERT + 300

エンゼルフードケーキ バニラ

卵白をつかったしっとりモチモチのケーキ。



LUNCH COURSE

2 PLATE COURSE 1600~

[前菜 1種 + メイン]



Starter、Mainより1種ずつお選びください

3 PLATE COURSE 2300~

[前菜 2種 + メイン]



Starterから2種、Mainより1種お選びください

Starter [前菜]

- ・魚介類のサラダ仕立て ニース風
タコ、イカ、ジャガイモ、トマト、半熟卵
- ・パテ ドカンパーニュとハムのサラダ仕立て
豚肉を細かく刻んでテリーヌ型で火を入れた伝統料理
- ・季節のポターージュ
シェフおすすめ その日のポターージュ
- ・マグロとアボカドのタルタル (+500)
アンチョビ風味のマヨネーズ

Main [メイン]

- ・福味鶏のロティ タンドリー風
さっぱりとしたレモンコンフィのソース
- ・サーモンのミキューイ
ブルブランソース
- ・鴨ロースのロティ リンゴとの一皿 (+600)
フォアグラのテリーヌとリンゴのコンフィチュール
- ・兵庫県産淡路牛サーロインのグリル (+1500)
シェフおすすめ その日のソースで

NAKANOSHIMA SOCIAL EAT
AWAKE