

LUNCH MENU

11:00~17:00

All Lunch dish served with home made bread. すべてのランチに自家製パン（おかわり自由）が付きます（ハンバーガーを除く）

HAMBURGER 1日各10食限定

THE GREEN BOMB -Coriander, Patty,Lettuce,Cheddar,Salsa- 1300
CB特製パクチーバーガー フライドポテト

満を持して送り出すシティベーカーリーのスペシャルバーガー。
パクチー、シェフ特製サルサ、チェダーチーズが絡み、絶妙です。

THE BEEF -WAGYU Patty,Sauteed Onion,Special Sauce- 1800
和牛バーガー フライドポテト

和牛パティは圧巻の200g。とにかく肉の旨味を味わって欲しい
ため、トッピングオニオンのみ。一度是非ご賞味下さい。

FISH

Baked Tanguefish Covered Corn Flakes with Grapefruit 1280

舌平目コーンフレークソテー グレープフルーツ添え
コーンフレークをそのまま衣にし、外側はカリッと仕上げ
ています。グリルしたグレープフルーツと一緒にどうぞ。

Salmon Pot Pie Rich Cream Stew 1520

サーモンとカボチャ、クリームチーズのパイシチュ
ーソテーしたサーモン、旬の甘みのあるカボチャと濃厚な
クリームシチューを合わせ、パイで蓋をしてオープンで。

Seafood Cartoccio 1890

海の幸のカルトッチョ ジェノバ風 リゾーニ入り
本日の魚、エビ、アサリ、ホタテと具沢山の紙包み焼。
少々お時間いただきます。

MEAT

Chicken Cutlet with Tartar sauce 980

鶏むね肉のカツレツ タルタルソース
ボリューム満点のチキンカツレツ。クリーミーなタルタルソース
、トマトと合わせてお召し上がり下さい。

"Beef au Vin"with Orange 1380

牛バラ肉とオレンジの赤ワイン煮込み
赤ワインにマーマレード、ハチミツ、オレンジを合わせた
シェフ特製ソースで煮込んだ自慢一品。マッシュポテト添え。

Australian Specer Roll Steak with French Fries 1980

AUS産リブローズステーキ 200g フレンチフライ添え
しっかりした旨味の赤身が特徴のリブローズステーキ。
男性も満足の200g。 お時間少々頂きます。

Juicy Meat Board 2500

- Beef Steak,Drum Stick Confi,Tandoori Speeribs,Galicia Pork Hum -
肉4種盛り合わせ

しっかりした赤みのビーフステーキ、とても柔らかな骨つき
鶏モモのコンフィ、スパイスなタンドリースペアリブ、
自家製のガリシアポークハムステーキの贅沢な盛り合わせ。

SIDE MENU お好みで追加できます。

Salad of The Day ランチサラダ +300

- チキンシーザー、又はシーフードバジル -

Soup of The Day 本日のスープ +200

Spicy Chicken Basket チキンバスケット +720

- 鶏もも、手羽先の唐揚げ、フライドポテト盛り合わせ -

SALAD 選べるドレッシング、本日のスープ付

Farafel Salad 1280

ファラフェルとたっぷり彩り野菜のサラダ
ひよこ豆のコロッケ"ファラフェル"とたっぷり野菜のサラダ。
ギリシャヨーグルトドレッシングがオススメ!

Prosciutto & Avocado Italian Salad 1320

生ハムとアボカドのイタリアンサラダ
生ハムとアボカドをトッピング。自家製キャロットラペを添えて。

Smoked Chicken Salad -Carrot,tomato,Cranberry,Greens- 1360

スモークチキンと緑黄色野菜のサラダ
自家製のスモークチキン、人参、クランベリーを合わせたサラダ。
ラズベリードレッシングがオススメ!

Smoked Salmon Salad - Couscous,Feta Cheese,Greens - 1450

スモークサーモン、クスクス、フェタチーズのサラダ
スモークサーモンの香りとフェタチーズの塩気、クスクスの
食感がマッチします。白味噌柚子ドレッシングがオススメ!

Roasted Wagyu Beef Salad 1720

黒毛和牛のローストビーフ菜園サラダ
黒毛和牛を贅沢に使ったローストビーフのサラダ。

選べるドレッシング 7種類

- ・ハーブレモン
- ・エスニックオニオン
- ・バルサミコ醤油
- ・ラズベリー
- ・ギリシャヨーグルト
- ・アンチョビシーザー
- ・白みそ柚子

SOUP

Manhattan Clam Chowder with Sour Cream 900

マンハッタンクラムチャウダー サワークリーム添え
具沢山のトマトベースの食べるクラムチャウダー。

PASTA

Beef & Blue Cheese Cannelloni Gratin NY-Style 1120

牛肉とブルーチーズのメキシカングラタン
数種のスパイスと合わせたミンチを詰めたカネロニ
を入れ、ブルーチーズを散らし焼き上げました。

Shirasu & Deep Fried Egg Plant Arrabbiatta /w Ricotta 1250

しらすと揚げナスのアラビアータ リコッタチーズ添え
しらすをふんだんに入れた、ピリ辛トマトソースパスタ。

Oyster & Fresh Seaweed Cream Pasta 1350

牡蠣と生海苔のクリームパスタ
牡蠣と生海苔の磯の風味とクリームソースが
相性抜群です。少々お時間いただきます。

Crab & Tomato Cream Sauce Linguini 1590

渡りガニのトマトクリームパスタ
渡りガニの旨味がソースにしっかりと出ており、トマトの酸味と
クリームのこってり感が絡みあいます。少々お時間いただきます。

Add Extra Pasta 40g パスタ大盛り +150

Assorted Appetizer 前菜4種盛り合わせ +780

-イカのフリット、チキンハム、根菜マリネ、生ハムサラダ-