

SUNDAY COURSE LUNCH

11:00 - 15:00

おひとりさま A ¥4500 B ¥3600 C ¥3500 の3コースよりお選びいただけます。

STARTER

★下記2種よりお選びください。Please choose from;

自家製スモーク鯖パテ
Smoked Mackerel Paté with Toast

自家製スモークした鯖のパテとピクルス。トーストに添えてお召し上がりください。

ブルガー小麦とフェタチーズのサラダ
Bulgur Wheat with Seasonal Veg & Feta Cheese Salad

旬の野菜に歯応えが楽しいブルガー小麦と爽やかなフェタチーズを合わせました。

MAIN

★下記3種よりお選びください。Please choose from;

A ローストビーフランチ

ローストポテト&ヨークシャープディング、季節の野菜、ホースラディッシュソース&赤ワイン グレイビーソース添え
Roast Sirloin Beef with Roast Potatoes, Yorkshire Pudding, Seasonal Veg,
Horseradish Sauce & Red Wine Gravy

イギリスのサンデーローストといえば、やはりローストビーフ。柔らかいサーロインを自家製レシピでじっくり仕上げました。
焼きたてヨークシャープディングとクラシックなホースラディッシュソースを添えてお召し上がりください。

B パイ&マッシュ / パイ&チップス

グレイビーソース&グリンピースピューレ添え

Today's Pie with either Mash or Chips, Gravy & Minted Smashed Peas

本日のミートパイにマッシュポテトもしくはフライドポテト、濃厚グレイビーソース、ミント風味をあしらったグリーンピースのピューレを添えて。
マッシュポテトかフライドポテト、お好きな方をお選びください。

C イングリッシュソーセージとマッシュポテト

ガーキン グレイビーソース添え

Pork Sausage, Mash, Pickled Red Cabbage & Gherkin Gravy

スパイスの効いたイングリッシュソーセージに、マッシュポテトとキュウリのピクルス入りグレイビーソースをたっぷり。
イギリスのクラシックなメニューです。

DESSERT

★下記3種よりお選びください。Please choose from;

本日のデザート アイスクリーム添え Today's Dessert with Ice Cream

(+ ¥300) 本日のデザート クロテッドクリーム添え Today's Dessert with Clotted Cream

(+ ¥500) プリティッシュ チーズ&クラッカー 自家製チャツネ添え
British Cheese, Crackers & Swan & Lion Pickles / Chutney

SUNDAY LUNCH

11:00 - 15:00

BRITISH FAVOURITES 小皿料理

自家製スモーク鯖のパテとトースト ピクルス添え 800
Smoked Mackerel Paté, Toast, Pink Peppercorn Pickled Cucumber

自家製スモークした鯖のパテと、ピンクペッパーを使ったキュウリのピクルスをトーストに添えてお召し上がりください。

濃厚チーズトースト (ウェルシュラビット) Welsh Rarebit 700
チェダーチーズやウスターソース、マスタード、ビールを使ったソースをのせて焼いた、イギリスではお馴染みの旨味たっぷりチーズトースト。

スワン&ライオン フライドチキン 900
自家製チャツネとマヨネーズ添え

Swan & Lion Fried Chicken with Mayo & Chutney

醤油だしを使った鶏の唐揚げに、酸味の強いチャツネがよく合います。居酒屋メニューとイギリス料理のコラボをお楽しみください。

フィッシュ&チップス 1300
自家製タルタルソース&モルトビネガー DOUBLE SIZE 2500

Beer Battered Fish & Chips with Tartare Sauce

海の環境に配慮した MSC 認証のアイスランド産タラを使用。衣にビールを使い、外はさっくり中はふんわり揚げています。イギリス産のモルトビネガーと一緒に楽しみください。

コテージパイ Cottage Pie 1000

子どもも大人もみんな大好きな味。濃厚なミートソースの上に口溶けなめらかなマッシュポテトを重ねて焼いた、パイ生地を使わないパイです。

SALAD サラダ

季節の野菜とブルガー小麦、フェタチーズのサラダ 1300

Bulgur Wheat with Seasonal Vegetables and Feta Cheese Salad

旬の野菜に歯応えが楽しいブルガー小麦とフェタチーズを合わせました。

MAIN メイン

ローストビーフランチ

ローストポテト、ヨークシャープディング、季節の野菜、ホースラディッシュソース&赤ワイングレイビーソース添え 3300 (2100)

Roast Sirloin Beef with Roast Potatoes, Yorkshire Pudding, Seasonal Veg,

Horseradish Sauce & Red Wine Gravy ★Kids Plate is available(お子さまプレートをご用意できます)

イギリスのサンデーローストといえば、やはりローストビーフ。柔らかいサーロインを自家製レシピでじっくり仕上げました。

焼きたてのヨークシャープディングとクラシックなホースラディッシュソースを添えてお召し上がりください。

パイ&マッシュ / パイ&チップス グレイビーソース&グリーンピースピューレ添え

Today's Pie with either Mash or Chips, Gravy & Minted Smashed Peas 2300

本日のミートパイにマッシュポテトもしくはフライドポテト、濃厚グレイビーソース、ミント風味をあしらったグリーンピースのピューレを添えて。

マッシュポテトかフライドポテト、お好きな方をお選びください。

イングリッシュソーセージとマッシュポテト ガーキングレイビーソース添え

Pork Sausage, Mash, Pickled Red Cabbage & Gherkin Gravy 2200

スパイスの効いたイングリッシュソーセージに、マッシュポテトとキュウリのピクルス入りグレイビーソースをたっぷり。イギリスのクラシックなメニューです。

トーストはすべて本店舗で焼いた自家製パンを使用しています。
Our bread/toast is homemade sour dough or wholewheat.

Sunday Wine Special:

10% off all bottled wines including Sparkling and Rosé

BAR SNACKS

CHEESE & CRACKERS チーズ&クラッカー 1000

PORK PIE WITH CHUTNEY / PICKLES 1000
ポークパイ&自家製チャツネ / ピクルス

SAUSAGE ROLL ソーセージロール 600

ONION RINGS オニオンリング 700

CHIPS フライドポテト 650

KENT CRISPS (40g) ポテトチップス 400

OLIVES オリーブ (アンチョビ&ガーリック) 500

SPICED NUTS ローストナッツ 500