

8  
AUGUST  
SEASONAL MENU

# BARCO LUNCH

11:00-15:00  
(L.O 14:30)

季節の  
オススメ



青シソと小エビの冷製パスタ ¥1,000

旬な青シソのソースでパスタを和えました。小エビとオクラが良く合います。



地場野菜とトントロのスープカレー ¥1,000

スパイシーなスープカレーに旬の地場野菜とタンドリー風にグリルしたトントロを添えました。

+¥50トッピング ゆで卵/チーズ/追加野菜 +¥300トッピング タンドリー風トントログリル

## SET MENU

ライスorパン サラダ ミニスープ

全てのメニューにセットが付きます。

数量  
限定



今月のBARCOランチ  
「US産牛ハラミのステーキ丼」 ¥1,300

US産の柔らかい牛ハラミのステーキ丼です。  
にんにくとたまねぎでスタミナ抜群。



特製ソース

熟成三元豚のロースカツレツ(180g)

熟成された150gのカツレツを頬張るボリュームランチ特製カツレツソースとご一緒に。

¥1,000



特製ソース

バルコの定番ロティサリーチキン

一晩じっくりマリネしたチキンを丸焼きに!余分な脂を落として焼いているので、ペロリといけちゃいます。

¥1,100



生姜ソース

ハーブでマリネしたイベリコ豚のロースト

厳選されたスペインから直輸入のイベリコ豚、低温調理で柔らかくジューシー。贅沢な一品です。

¥1,200

**SOFT DRINK** lunch time... ALL¥200

グレープフルーツジュース / オレンジジュース / コカ・コーラ  
/ ジンジャーエール / 烏龍茶 / 紅茶 (HOT・ICE) / コーヒー (HOT・ICE)

※アルコールは別メニューに記載、スタッフまで。

お子様ランチ

¥500



8/31  
まで

# ランチタイム ドリンクサービス

アイスコーヒー / アイスティー  
コーラ / ジンジャーエール / グレープフルーツ