

# Hacco's Table

Fermented  
Cuisine & Café

## LUNCH COURSE

ランチコース

Antipasto Misto 本日の"醗酵"前菜 6種盛り合わせ

Main 醤油麹とスパイスで焼き上げた  
恋する豚のファフイータ風

[ +¥300  
メイン変更可 ] 千葉県香取産「恋する豚」肩ロース  
塩糶漬けポークジンジャー

[ +¥500  
メイン変更可 ] 国産牛のステーキ  
醤油麹とバルサミコ酢の醗酵ソース

Rice 旬素材を取り入れた 季節の玄米リゾット  
本枯節と真昆布の黄金のおすまし

Dessert 本日のデザート

Cafe 食後のお飲物 ●下記の SET DRINK よりお選びください

¥2000

— メインのセレクトで支払金額が変わります —



写真はイメージ

## PLATE LUNCH

プレートランチ

Main 千葉県香取産「恋する豚」肩ロース  
塩糶漬けポークジンジャー

小鉢2品 付き

玄米ごはん  
本枯節と真昆布の黄金のおすまし

¥1500



## LUNCH PASTA

醗酵・生パスタランチ

サラダ  
生パスタ  
醤油麹ポロネーゼ



¥1300

サラダ  
生パスタ [A]

スタッフへお尋ねください

サラダ  
生パスタ [B]

スタッフへお尋ねください

¥1200

## SET DRINK

竹炭焙煎コーヒー ¥100  
静岡県有機栽培「紅茶」 ¥100  
静岡県有機栽培「棒ほうじ茶」 ¥100

## KIDS MENU

キッズランチプレート ¥700  
キッズアップル ¥300  
キッズピーチ ¥300

## TACO - RICE

タコライス

醤油麹と複数のスパイス、赤だし味噌で仕上げた肉味噌ベースの和テイストの味！

[玄米ごはん]  
黄金のおすまし  
(+¥100)



¥900

## SALAD LUNCH

サラダランチ

旬のグリル野菜と塩麹ハーブチキン  
こんかいわしのバーニャカウダ風ドレッシング

バケット付き



¥1200

※表示価格はすべて税込価格です / Tax-included price

# Hacco's Table

Fermented  
Cuisine & Café

## BEER

生ビール ~ASAHI 熟選~	700
ハートランド [中瓶]	800
COEDO ~Marihana~	700
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	600

## SAKE

【新潟県】今代司酒造/天然仕込み純米酒	700
【群馬県】柳澤酒造/桂川 特別本醸造	700
【高知県】濱川商店/美丈夫 特別純米	700
【福岡県】喜多屋/蒼田 本醸造	700
【群馬県】柳澤酒造/勝楽雅和 本醸造	700
【岐阜県】蔵元林本店/百十郎 赤面 純米酒	800
【群馬県】永井酒造/純米吟醸酒	800

## COCKTAILS

自家製塩レモン・サワー	600
金の抹茶ハイ	600
ブルーベリー酢 カクテル	700
ゆず酢 カクテル	700

## NON ALCOHOL

Hacco's 甘酒	300
オレンジ・ジュース ~オーガニック~	600
ピーチ・ジュース	500

竹炭焙煎コーヒー (Hot/Ice)	500
--------------------	-----

### 宇野茶園

静岡県・浜松市春野町 / 無農薬・有機質肥料で栽培された国産茶葉

有機栽培茶 「棒ほうじ茶」	600
有機栽培茶 「煎茶」	700
有機栽培茶 「紅茶」	700

DRINK

ドリンク