

lunch

ランチメニュー

lunch time 11:00-15:00

価格は全て税込価格です

lunch set menu

選べるランチのセットメニューは右ページよりお選びください。

パスタランチA

《選べるパスタ》

¥1,480

季節野菜の ハーブサラダ	+	パスタ	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
-----------------	---	-----	---	-------------------------------------

パスタランチB

《選べる前菜&パスタ》

¥1,880

前菜	+	パスタ	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	-----	---	-------------------------------------

メインランチA

《選べるメイン》

¥1,880

季節野菜の ハーブサラダ	+	メイン料理、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
-----------------	---	--------------	---	-------------------------------------

メインランチB

《選べる前菜&メイン》

¥2,280

前菜	+	メイン料理、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	--------------	---	-------------------------------------

スペシャルランチ

《選べる前菜&パスタ、メイン》

¥2,980

前菜	+	パスタ1品、 メイン料理1品、 パン	+	コーヒー or 紅茶[アールグレイ] ホット/アイス
----	---	--------------------------	---	-------------------------------------

お好きな前菜1品とパスタ1品、メイン料理1品を右ページよりお選びください。

collaborated by
COFFEE TERMINAL
神奈川県横浜
[コーヒー・ミナル]

ブラジルモンテアグレ農園のスペシャルティコーヒーとエルサルバドルサンカルロス農園のプレミアムコーヒーを各々単品焙煎し美味しさを引き出した後にアフターブレンドしています。ナッツのような香ばしい香り、ビターチョコレートと思わせる甘い余韻が魅力の秋冬ビター焙煎で仕上げました。

lunch & dessert set

ランチメニューにタルトやケーキが付けられます

+ ¥600

- ・とちあいかの焼きタルト
- ・オレンジ スフレチーズタルト
- ・2種のマロンとキャラメルの焼タルト

+ ¥700

- ・とちあいかとベリーのガトーショコラ

+ ¥800

- ・湘南ゴールドのレアチーズタルト
- ・白と赤いちごのルガルクリームチーズのタルト

+ ¥900

- ・嘉山農園完熟とちおとめのタルト
- ・嘉山農園完熟とちおとめの生チョコレートのタルト
- ・季節のフルーツタルト

+ ¥1,100

- ・かなこまちショートケーキタルト
- ・天使のいちごとさくらのモンブラン

refill 各¥330

- ・おかわりドリンク
[コーヒー、紅茶]

lunch alcohol 各¥510

- ・ランチアルコール ※ノンアルコールはビール、スパークリングのみです
[ビール、本日のスパークリングワイン、本日のグラスワイン]

kid's pasta ¥880

日替りパスタ[トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク[オレンジorアップル] + キッズデザート

選べるランチ前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ランチ価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

やまゆりポークのテリーヌ

いちごとカマンベールチーズのサラダ添え 《ランチ価格 + ¥100》

粗挽きの豚肉と濃厚な味わいの白レバーを低温調理でしっかりと仕上げたテリーヌ
旬のいちごとコクのあるカマンベールチーズのサラダ添え

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるランチパスタ

今月のおすすめ

神奈川県産真鯛のグリルと旭区八ッ橋農園 菜の花の焦がしバター風味 ブラックペッパーのアクセント

《ランチ価格 + ¥300》

ふっくら焼き上げた旬の真鯛と新鮮な八ッ橋農園菜花を香り豊かな焦がしバターソースで
粗挽き黒胡椒が食欲をそそります

今月のおすすめ

サーモンと三浦キャベツの湘南ゴールド香る

クリームソース フェットチーネ

《ランチ価格 + ¥100》

しっとりとした身質のアトランティックサーモンと
柔らかく甘みのある春キャベツを柑橘香るクリームソースで

やまゆりポークと湘南ポモロンのポモドーロ ペコリーノ風味

サラッとした脂の旨みが特長の栗豚と肉厚なトマト「湘南ポモロン」を
シェフ自慢のトマトソース、香り高いペコリーノと合わせて

選べるランチメイン料理

シェフの一押し

葉山牛のグリル

湘南ゴールドのヴィネグレットのサラダ添え 《ランチ価格 + ¥1,200》

希少な葉山牛の内もも肉をじっくりグリルし 旬の甘酸っぱい柑橘と一緒に

今月のおすすめ

サーモンのグリル あまおうと生ハムサラダを添えて

皮目を香ばしくグリルし、しっかりと焼き上げたサーモンに 《ランチ価格 + ¥300》
旬のあまおうとスペイン産生ハムの塩気と共に

やまゆりポークのソテー 湘南ポモロンの白ワインソース

肉と脂のバランスが良い、やまゆりポーク肩ロースを柔らかくソテーし
彩り豊かな白ワインソースで

神奈川県のご当地食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。