

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
神奈川県都筑区
【コーヒーターミナル】

ブラジル モンテ アレグレ農園のスペシャルティコーヒーとエルサルバドル エル・トランジット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をおもわせる甘い余韻が魅力です。

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

- ・奥久慈りんごの焼タルト
- ・洋梨とざくろのボンヌフ風タルト
- ・ガトーショコラ オコア
- ・ルガールクリームチーズタルト

+ ¥800

- ・いちごのタルト
- ・柚子のシトラスタルト
- ・奥久慈りんごのタルトタン

+ ¥900

- ・国産いちごと生チョコレートタルト
- ・有機ラ・フランスシブースタルト

+ ¥1,000

- ・季節のフルーツタルトタルトレット

+ ¥1,100

- ・茨城県笠間市産 和栗のモンブランタルトレット

refill 各¥350

- ・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]

kids' 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

茨城県産 紅はるかのポタージュ マスカルポーネを添えて

貯蔵し、糖度が増したさつまいもをなめらかなスープに
コクのあるチーズと生ハムを合わせて

《ランチ価格 + ¥100》

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴァイネグレット

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

常陸牛と小美玉蓮根のポロネーゼ フェットチーネ

粗挽きにした黒毛和牛を香ばしく焼き付けてから
赤ワインで煮込みました 蓮根チップスを添えて

《ランチ価格 + ¥500》

今月のおすすめ

奥久慈しゃもとブロッコリーのレモンクリームソース

しつとりと火入れた胸肉を酸味を効かせたレモンクリームソースで 《ランチ価格 + ¥300》

赤いかとあらげきくらげ、ほうれん草の焦がしバターソース

乳化した焦がしバターソースに肉厚なコリコリとした生きくらげを合わせて

選べるランチメイン料理

シェフの一押し

常陸牛のオープン焼き グリーンペッパーソース 《ランチ価格 + ¥1,200》

柔らかな肉質で脂ののった黒毛和牛のグリル 爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

常陸の輝きと茨城県笠間市産 和栗の白ワイン煮込み

ローズマリー風味

《ランチ価格 + ¥300》

低温調理で仕上げた豚の肩ロースと笠間市産和栗を白ワインとハーブで風味に

本日鮮魚の香草パン粉焼き

新鮮な鮮魚にバジルの香るパン粉をのせオープンで焼き上げ自家製バルサミコソースを合わせました
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

茨城県産のこだわり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。

