

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
ネハバ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
レートをお合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 ・ 不知火の焼きタルト ・ いちごのバリブレスタルト ・ ガトーショコラ オコア ・ ルガールクリームチーズタルト	+ ¥900 ・ 伊豆HOLLYS紅はっぺと生チョコレートタルト ・ 不知火のシブースタルト ・ とちあいかのベリーテイラミスタルト ・ 八女抹茶のテリヌスタルト
+ ¥800 ・ タルト・ショコラ	+ ¥1,000 ・ 伊豆HOLLYS紅はっぺのジャンドゥーヤタルト ・ 季節のフルーツタルトレット

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]

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

あまおうとサラダ春菊のインサラータ 生ハム添え

甘くジューシーないちごに柔らかく生で食べられる春菊を 《ランチ価格 + ¥100》
モzzarellaと合わせ生ハムの塩気をアクセントに

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

糸島カキと糸島キャベツの明太子クリームソース フェットチーネ

濃厚な味わいの糸島カキに粒立ちのいい福岡明太子と 《ランチ価格 + ¥300》
福岡有明のりの香りを添えて

今月のおすすめ

はかた地どりとモzzarellaチーズの

トマトソース ソレント風 《ランチ価格 + ¥100》

香ばしく焼上げた鶏もも肉の旨みを引き出したソースにモzzarellaとパジルを添えて

サラダ春菊と赤イカのペペロンチーノ

柔らかく甘みのあるサラダ春菊と肉厚な赤イカをシンプルなアリオオリオで

選べるランチメイン料理

シェフの一押し

博多和牛のタリアータ サラダ春菊とパルミジャーノサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで 《ランチ価格 + ¥1,200》
春菊と削りたてチーズのサラダを添えて

今月のおすすめ

本日の鮮魚とムール貝のアクアパッツァ

《ランチ価格 + ¥300》

ソテーした鮮魚をハーブや野菜、白ワインでスープ仕立てに

糸島豚のコトレッタミラネーゼ

揚げ焼きにした肩ロースのチーズ香るミラノ風カツレツ
ルッコラのサラダを添えて

福岡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。

