

# 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  
レートを思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

<b>+ ¥600</b> ・日向夏の焼きタルト ・ガトーショコラ オコア ・ルガールクリームチーズタルト	<b>+ ¥800</b> ・金柑と紅茶の焼きタルト	<b>+ ¥1,000</b> ・季節のフルーツタルト
<b>+ ¥700</b> ・ベリーのバスクチーズタルト	<b>+ ¥900</b> ・伊豆HOLLY'S紅ほっぺの ジャンドゥーヤタルト ・日向夏のティラミスタルト ・紅ほっぺのタルト	<b>+ 1,100</b> ・タルトフレジェ ・天使の いちごとさくらタルト

## 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

#### オリヴィアポークとアスパラガスのグリル

#### オランダーズソース

《ランチ価格 + ¥100》

豚肩ロースとアスパラガスのグリルに濃厚なソースと半熟卵を添えて

#### 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

#### サーモンとアスパラガスの柚子胡椒香る

#### クリームソース フェットチーネ

《ランチ価格 + ¥300》

アスパラガスを香ばしく焼き上げ、柚子胡椒を効かせたクリームソースで

今月のおすすめ

#### 本日の鮮魚と春キャベツのペペロンチーノ 生姜風味

柔らかく甘みのあるキャベツと魚介の旨み引き立つ

《ランチ価格 + ¥100》

シンプルなアーリオオーリオ

本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

#### 房総<sup>たけのこ</sup>ハーブ鶏と筍のペンネポモドーロ

グリルした鶏もも肉と自家製生ペンネをトマトソースで

筍のフリットを添えて

### 選べるランチメイン

シェフの一押し

#### かずさ<sup>いしま</sup>和牛と石播きとまとのグリル ソースベリゲー

柔らかく脂がのった和牛と甘みの強いトマトを香ばしくグリル

トリュフ香る赤ワインのソースで

《ランチ価格 + ¥1,200》

今月のおすすめ

#### 猪バラ肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え

《ランチ価格 + ¥500》  
良質な脂をもつジビエを赤ワインやハーブ、香味野菜で柔らかく煮込んで

#### 塩麴<sup>すずき</sup>でマリネした鱸のボワレ レモンバターソース

千葉県産の鱸をふっくらと焼き上げ

トマトコンカッセを加えた白ワイン香るソースを添えて