

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

+ ¥600 ・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	+ ¥800 ・金柑と紅茶の焼きタルト	+ ¥1,000 ・季節のフルーツタルト
+ ¥700 ・ベリーのバスクチーズタルト	+ ¥900 ・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	+ 1,100 ・タルトフージェ ・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

糸島かき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かきの旨み引き立つ

《ランチ価格 + ¥100》

シンプルなアーリオオーリオ

房総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

柔らかく脂のつった和牛と甘みの強いトマトを香ばしくグリル 《ランチ価格 + ¥1,200》

トリュフ香る赤ワインのソースで

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