

# 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》

¥2,080

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》

¥2,480

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》

¥3,180

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	+ ¥700	+ ¥800	
・日向夏の焼きタルト ・ガトーショコラ オコア ・ルガルクリームチーズタルト	・ベリーのバスクチーズタルト ・3種のナッツ・ キャラメリゼタルト	・金柑と紅茶の焼きタルト	
+ ¥900	+ ¥1,000	+ ¥1,100	+ ¥1,200
・伊豆HOLLY'S紅ほっぺと 生チョコレートのタルト ・いばらキスのタルト	・季節の フルーツタルト	・茨城県産レッドメロンの ティラミスタルト	・イバラキングの ショートケーキタルト

## 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

#### 磯香るゼツポリーニ 常陸の輝きのローストを添えて

ピザ生地に生海苔を練り込んだフリット 《ランチ価格 + ¥100》  
しっとり仕上げたローストポーク、トマトソースを合わせて

#### 鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴェネグレット

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

#### 常陸牛すじ肉と小美玉蓮根のトマトクリームソース 自家製キタツラ

柔らかく煮込んだ牛すじ肉を酸味とコクのあるソースと共に 《ランチ価格 + ¥500》  
正方形で弾力のあるキタツラで

今月のおすすめ

#### 常陸の輝きと揚げ茄子のジェノベーゼ

《ランチ価格 + ¥300》

柔らかな自家製ローストポークをくるみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースと合わせて

#### 炙りサーモンとブロッコリーのレモンクリーム フェットチーネ

バーナーで焼き上げたサーモンにレモンの爽やかな香りをアクセント 《ランチ価格 + ¥100》

#### つくば鶏とキャバツのパペロンチーノ

素材の持つ旨みを活かしたシンプルなアリオオーリオ

### 選べるランチメイン

シェフの一押し

#### 常陸牛のタリアータ モアーク農園のベビーリーフサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで 《ランチ価格 + ¥800》  
肉厚なベビーリーフとバルミジャーノのサラダと共に

今月のおすすめ

#### 小美玉蓮根で包んだ鮮魚と季節野菜のフリット

蓮根で包んだ鮮魚をフリットに シェフ特製のジェノベーゼソースを添えて  
本日の鮮魚と季節野菜はスタッフまでお尋ねください