

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 OF 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 OF 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 OF 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 OF 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 OF 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

- ・ガトーショコラ オコア
- ・アプリコットのタルト
- ・ルガールクリームチーズタルト

+ ¥900

- ・なつおとめのタルト
- ・信州産「しのふあむ」ブルーベリーと
レアチーズクリームのタルト

+ ¥700

- ・白桃の焼きタルト

+ ¥1,000

- ・白桃とギリシャヨーグルトのタルト
- ・季節のフルーツタルト

+ ¥800

- ・瀬戸内レモンのタルトシトロ
- ・タンザニア産 オーガニックカカオの生チョコレートタルト

+ ¥1,200

- ・大糖領^{おとぎのりょう}のカスタード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

南欧ギリル野菜のマリネ ロメスコソース

《ランチ価格 + ¥100》

香ばしく焼き上げた野菜にアーモンドとタバスコが
アクセントの赤パプリカのソースを合わせて

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

甲州牛すじ肉と揚げ茄子のトマトクリームソース キタッラ

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ッラで

今月のおすすめ

富士の介と焼きズッキーニの冷製ジェノベーゼ

上質な脂と柔らかな身質のサーモンにくるみやアンチョビを加えた 《ランチ価格 + ¥300》
ジェノベーゼソースを合わせて

甲州富士桜ポークとキャベツのアーリオオーリオ

柔らかく甘みのあるキャベツとしっかりと仕上げた肩ロースをシンプルに 《ランチ価格 + ¥100》

赤いかとスイートコーンの焦がしバターソース

肉厚な赤いかと甘みの詰まったとうもろこしを香り高いバターソースで

選べるランチメイン

シェフの一押し

甲州牛のグリル サルサ クレッシュヨネ

《ランチ価格 + ¥800》

色鮮やかなクレソンをレモンと合わせた爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

富士の介のムニエル プールブランソース

しっかりと焼き上げたサーモンに白ワイン香るバターソースを合わせて

山梨のこだわり食材をご用意しています



甲州牛



富士の介



甲州富士桜ポーク