

# 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・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  
レートをおも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 オココア  
・アプリコットのタルト

+ ¥900

・なつみずきのタルト  
・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  
・なつみずきと生チョコレートのタルト

+ ¥700

・北海道ダブルフロマージュタルト  
・白桃とハスカップの焼きタルト

+ ¥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

・キャラメルバナナのタルト

+ ¥1,200

・白桃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

増毛町産水だこのアフォガード風

《ランチ価格 + ¥100》

ハーブや野菜、オリーブを唐辛子とトマトソースで煮込みマッシュポテトを添えて

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

増毛町産ボタン海老のトマトクリームソース

フェットチーネ いくら添え

《ランチ価格 + ¥800》

ボタン海老の頭をじっくりと炒め旨みと香りを引き出したソースを平打ちパスタで

#### 今月のおすすめ

増毛町産水だことスイートコーンの冷製ジェノベーゼ

柔らかな食感の水ダコをくるみやアンチョビを加えた

《ランチ価格 + ¥400》

ジェノベーゼソースと合わせて

富良野ポークとズッキーニのカーチョエペペ 《ランチ価格 + ¥100》

グリルした豚肩ロースに塩気のあるペコリーノチーズと黒胡椒を効かせたソース

知床どりと北海道産玉ねぎのアマトリチャーナ

玉ねぎの甘さと鶏もも肉の旨みが染み込んだトマトソース 羊のチーズをアクセントに

### 選べるランチメイン

#### シェフの一押し

おびら和牛のグリル ナスとズッキーニのマリネ添え

《ランチ価格 + ¥800》

とろける甘みと柔らかな肉質の黒毛和牛に

バルサミコでマリネしたグリル野菜を合わせて

#### 今月のおすすめ

北海道産 鮮魚のソテー マッシュポテト添え

香ばしくふっくらと焼き上げた鮮魚をくるみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースで

詳しくはスタッフまでおたずねください

北海道産のこだわり食材をご用意しています



小平町産おびら和牛



増毛町産いくら



増毛町産水だこ



増毛町産ボタン海老

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。