

# 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orリゾット

+

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orリゾット

+

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orリゾット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

+ ¥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

+ ¥800

・キャラメルバナナのタルト  
・瀬戸内レモンのタルトシトロン

+ ¥900

・国産いちごのタルト  
・国産いちごと  
生チョコレートのタルト

+ ¥1,000

・桃とナガノパープルの  
カシスフロマージュタルト

+ ¥1,100

・季節の彩りフルーツタルト  
・長野県産シャインマスカットと  
ナガノパープルの  
ギリシャヨーグルトタルト

## 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

### 山形豚のポルケッタ 玉ねぎバルサミソース

《ランチ価格 +¥100》

肩ロースに刻んだローズマリーやイタリアンパセリ、  
ニンニクを詰めオープンでじっくり香り豊かに仕上げ

### 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/リゾット

今月のおすすめ

### 信州りんご和牛とカボチャのボロネーゼ

《ランチ価格 +¥500》

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け、赤ワインとハーブで  
コクと酸味のある仕上がりに

今月のおすすめ

### 信州サーモンと黒あわび茸の焦がしバターソース

《ランチ価格 +¥300》

素材の持つ旨みを活かした香り高いバターソースで

### ポルチーニ茸のバルミジャーノリゾット

### 山形豚のロースト添え

《ランチ価格 +¥100》

低温調理でしっとりとした仕上げた肩ロースに芳醇な香りのポルチーニを合わせて

### だいせんとり おんたけ 大山鶏と御嶽はくさいのゆず胡椒香るクリームソース

### フェットチーネ

白菜の甘さを香ばしく Grill したもも肉の旨みで引き立て

## 選べるランチメイン

シェフの一押し

### 信州りんご和牛のグリル 安曇野わさびを添えて

《ランチ価格 +¥800》

とろける甘みと柔らかな肉質の黒毛和牛をフンドボソースで

今月のおすすめ

### 信州サーモンのムニエル りんごのブルーブランソース

しっとり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

信州産のこだわり食材をご用意しています



信州りんご和牛

信州サーモン

安曇野わさび

黒あわび茸

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。