

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	+ ¥700	+ ¥800	
・ガトーショコラ オコア ・栗とぎつまいものパプリケタルト ・ルガルクリームチーズタルト	・北海道増毛産 洋梨の焼きタルト	・北海道産かぼちゃのプリンタルト ・北海道増毛産洋梨の ほうじ茶タルト	
+ ¥900	+ ¥1,000	+ ¥1,100	+ ¥1,200
・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	・和栗の モンブランタルト	・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 クイーンルージュの アールグレイタルト

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

れんこんのポタージュ 赤海老のベニエ添え

《ランチ価格 + ¥100》

甘み引き立つポタージュ
サクサクの衣に仕立てた赤海老と共に

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

岡山県産和牛と千両なすのボロネーゼ キタツラ

《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

岡山県産牡蠣と牧石ねぎのジンジャークリームソース

《ランチ価格 + ¥300》

風味豊かで味の濃い牧石ねぎが牡蠣の旨みを引き立てて

ピーチポークとれんこんのアラビアータ

《ランチ価格 + ¥100》

しっとりやわらかく焼き上げた肩ロースと
ほのかな甘みのあるれんこんと共に

岡山県産鶏もも肉とジャンボ椎茸のアーリオオーリオ

グリルしたもも肉と山椒の香りでマリネした椎茸をシンプルなオリーブオイルの Pasta で

選べるランチメイン

シェフの一押し

岡山県産和牛のグリル 牧石ねぎのエチュベ

《ランチ価格 + ¥800》

赤ワインにフォンドボーを加えた芳醇なソース
蒸して仕上げたねぎをアクセントに

今月のおすすめ

鮮魚のムニエル れんこんとジャンボ椎茸のマリネ添え

グリルしたれんこんと椎茸をアンチョビを加えたオイルでマリネして

岡山県産のこだわり食材をご用意しています

			
岡山県産和牛	黄ニラ	牧石ねぎ	牡蠣

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。