

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
・栗とぎつまいものバリエスタルト
・ルガールクリームチーズタルト

+ ¥700

・奥久慈りんご
・奥久慈産りんごのタルト
・国富金時の焼きタルト

+ ¥800

・奥久慈産りんごのタルト
・奥久慈産りんごのタルト
・国富金時のスイートポテトタルト

+ ¥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

・熊本県産和栗の
モンブランタルト

+ ¥1,100

・奥久慈産りんごのシブスタルト
・季節の彩りフルーツタルト

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

紅優甘のプリニ

《ランチ価格 + ¥100》

クリームチーズ、生ハムを添えて

さつまいもを加えた生地をしっかりと焼き上げ 爽やかな香りのディルをアクセントに

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

常陸牛と紅優甘のボロネーゼ フェットチーネ

《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

本日の鮮魚と奥久慈なすのペペロンチーノ 和ハーブ添え

素材の持つ旨みを活かしたシンプルなアリオオーリオ

《ランチ価格 + ¥300》

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

常陸の輝きとうしく河童大根のアラビアータ 《ランチ価格 + ¥100》

しっかりと焼き上げた肩ロースと甘みのある大根をカラブリア産唐辛子の旨み引き立つトマトソースで

つくば鶏とかぼちゃのレモンクリームソース

香ばしくグリルしたもも肉を白ワインと爽やかなレモン香るクリームソースで

選べるランチメイン

シェフの一押し

常陸牛のグリル 奥久慈なすのフォンダンを添えて

《ランチ価格 + ¥800》

焼いて甘みの凝縮したなすをなめらかな食感に仕上げた

シェフ特製フォンダンと共に

今月のおすすめ

鮮魚と小美玉蓮根のムニエル ソースノワゼット

しっかりと焼き上げた鮮魚に焦がしバターとフォンドボー香るソースを合わせて

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

茨城県産のこだわり食材をご用意しています

			
常陸牛	常陸の輝き	小美玉蓮根	うしく河童大根

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。