

lunch

lunch time 11:00-15:00

ランチメニュー 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》
¥1,580

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》
¥1,980

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》
¥2,280

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》
¥2,680

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》
¥3,380

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・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パ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か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 ・栗とさつまいものパリプレストタルト	・いちごの焼きタルト	・奥久慈産りんごのタルトタタン
+ ¥900	+ ¥1,000	+ ¥1,100
・シャインマスカットとルガルクリームチーズのタルト ・いちごのタルト ・いちごと生チョコレートのタルト	・熊本県産和栗のモンブランタルト	・あまおうとピスタチオクリームタルト ・あまおうと紅まどんなのティラミスタルト ・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

宮崎県産かぼちゃのスフォルマート ゴルゴンゾーラソース

《ランチ価格 + ¥100》

かぼちゃをなめらかにし、卵やクリームチーズと合わせじっくり蒸し焼きにクルミの食感がアクセント

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

宮崎牛と宮崎県産かぼちゃのボロネーゼ 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

奥日向サーモンとブロッコリーの柚子胡椒香るクリームソース フェットチーネ

《ランチ価格 + ¥300》

あっさりとした旨みのサーモンに柚子胡椒の爽やかな香りの
クリームソースを平打ちパスタで

みやざき地頭鶏と佐土原茄子のアーリオオーリオ

《ランチ価格 + ¥100》

香ばしく焼き上げた鶏肉を旨み引き立つオリーブオイルで

本日の鮮魚ときのこのレモンバターソース

魚介の旨みにレモン香るバターソースを合わせて
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

選べるランチメイン

シェフの一押し

宮崎牛と佐土原茄子のグリル エシヤロットソース

《ランチ価格 + ¥800》

内もも肉を香ばしく焼き上げ
赤ワインとフォンドヴォーのソースに醤油をアクセントに加えて

今月のおすすめ

奥日向サーモンのムニエル 金柑入りブルブラン

しっとり焼き上げたサーモンに白ワインと金柑のコンポートを合わせたバターソースと共に

宮崎県産のこだわり食材をご用意しています

			
宮崎牛	みやざき地頭鶏	奥日向サーモン	佐土原茄子

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。