

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》 ¥1,980	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》 ¥2,280	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》 ¥2,680	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》 ¥3,380	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
レートを思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 ・栗とさつまいものバリブレスタルト ・ルガールクリームチーズのタルト	+ ¥700 ・いちごの 焼きタルト	+ ¥800 ・増毛産りんごのタルトタン
+ ¥900 ・いちごのタルト ・いちごと生チョコレートのタルト	+ ¥1,000 ・熊本県産 和菓の モンブランタルト	+ ¥1,100 ・あまおうとビスタチオクリームのタルト ・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

プレミアムヤシオマスとアボカドのタルタル

《ランチ価格 +¥100》

いちごピュレを添えて

清流で育った甘みのあるサーモンとアボカドをマリネ
デイルの香りとクリームチーズをアクセントに

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

とちぎ和牛のラ・メゾン特製ラザニア

《ランチ価格 +¥300》

赤ワインを効かせたラギーソースとベジャメルソース
肉厚なちぢみほうれん草を重ねオープンで焼き上げて

今月のおすすめ

ヤシオマスとちぢみほうれん草のペペロンチーノ

《ランチ価格 +¥300》

素材の旨み引き立つシンプルなアーリオオーリオ

黄身恋しのカルボナーラ

《ランチ価格 +¥100》

濃厚な味わいのカルボナーラにスペイン産生ハムを添えて

とちぎの星のリゾットボルチーニ ヤシオポークのロースト添え

オープンローストした肩ロースと風味豊かなボルチーニを合わせた栃木米のリゾット

選べるランチメイン

シェフの一押し

とちぎ和牛のグリル いちごのマルメラータ添え

《ランチ価格 +¥800》

柔らかな肉質で脂のつったもも肉のグリル
自家製の甘酸っぱいいちごのソースをアクセントに

今月のおすすめ

プレミアムヤシオマスの香草パン粉焼き

バジル香るパン粉をのせオープンで焼き上げ、バルサミコソースと共に

栃木県産のこだわり食材をご用意しています



とちぎ和牛



プレミアムヤシオマス



ヤシオポーク