

# 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	+ ¥700	+ ¥800
・ガトーショコラ オコア	・いちごの焼きタルト ・いちごのカーディナル	・いちごキャラメルとショコラブランムースタルト ・とちあいかとルガールクリームチーズのタルト
+ ¥900	+ ¥1,100	+ ¥1,300
・いばらキッスのタルト ・とちあいかと 生チョコレートタルト	・スカイベリー ズコットケーキタルト ・ルビードロップのシブースタルト ・季節のフルーツタルト	・雪うさぎとラズベリー チーズクリームのタルト

## 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  
ディ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ゲース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

素材の旨み引き立つシンプルなアリオオーリオ

《ランチ価格 +¥300》

#### きみこい 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

柔らかな肉質で脂のつったもも肉のグリル

《ランチ価格 +¥800》

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