

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 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	+	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 ・ガトーショコラ オコア ・ルガルクリームチーズのタルト	+ ¥700 ・いちごのカーディナル ・不知火の焼きタルト	+ ¥800 ・3種のナッツ・キャラメリゼタルト 不知火の香りを添えて
+ ¥900 ・いちごのタルト ・いばらキッスと 生チョコレートのタルト	+ ¥1,000 ・60DAYSチョコレートタルト ・いばらキッスの ジェンドゥーヤタルト	+ ¥1,100 ・不知火のシブースタルト ・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

あまおうとサラダ春菊のインサラータ 生ハム添え

生で食べられる柔らかな春菊に生ハムの塩気とバルサミコソースをアクセントに

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

《ランチ価格 + ¥100》

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

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

糸島カキと糸島キャベツのジンジャークリームソース フェットチーネ

牡蠣の旨み染み込むクリームソースを平打ちのパスタで

《ランチ価格 + ¥300》

今月のおすすめ

はかた地どりと博多アスパラガスのアーリオ・オーリオ

レバーコンフィを乗せて

《ランチ価格 + ¥300》

素材を引き立てるシンプルなオリーブオイル

自家製の地鶏レバーのコンフィと共に

長浜漁港直送 鮮魚のプッタネスカ

《ランチ価格 + ¥100》

新鮮な魚をアンチョビやオリーブ、ケッパーを刻んで合わせたトマトソースと共に

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

赤いかとサラダ春菊のジェノベーゼ

柔らかく甘みのあるサラダ春菊と肉厚な赤いかに

くのみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースと合わせて

選べるランチメイン

シェフの一押し

博多和牛のタリアータ サラダ春菊とパルミジャーノサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで

サラダ春菊とパルミジャーノのサラダと共に

《ランチ価格 + ¥800》

今月のおすすめ

長浜漁港直送 鮮魚と白インゲン豆のトマト煮込み リボルノ風

新鮮な魚を香ばしくグリルし オリーブやケッパーなどとじっくり煮込んだ

トスカーナ地方の港町リボルノ風に

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

福岡県産のこだわり食材をご用意しています



博多和牛

はかた地どり

糸島カキ

博多アスパラ

サラダ春菊

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。