

# 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 ・ル ガールクリームチーズのタルト	+ ¥700 ・いちごのカーディナル ・いちごの焼きタルト	+ ¥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 ・さぬきひめのタルト ・いばらキッスと生チョコレートのタルト	+ ¥1,000 ・いばらキッスの ジャンドゥーヤタルト	+ ¥1,100 ・不知火のシブースタルト ・季節のフルーツタルト
+ ¥1,200 ・ミルキーベリーとル ガールクリームチーズのホワイトモンブランタルト		

### 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

#### オリーブサーモンとブロッコリーのタルタル そば粉のクレスペッレ

卵の濃厚なソースとそば粉香るクレープを添えて

《ランチ価格 + ¥100》

#### 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

#### オリーブ牛とじゃがいものラ・メゾン特製ラザニア

赤ワインを効かせたラグーソースとベシャメルソース

じゃがいもを重ねオープンで焼き上げて

《ランチ価格 + ¥500》

#### 今月のおすすめ

#### オリーブサーモンとブロッコリーのゆず胡椒香るクリーム

#### 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ゆず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

#### オリーブ豚とさぬきのめざめのリゾット

#### ペコリーノ風味

《ランチ価格 + ¥100》

オープンローストでしっかりと仕上げた肩ロースに羊のチーズを合わせて

#### 赤いかと菜の花のジェノベーゼ

ほのかな苦みの菜の花と肉厚な赤イカにくるみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースで

### 選べるランチメイン

#### シェフの一押し

#### オリーブ牛のグリル 菜の花のサルサヴェルデ

柔らかな肉質で脂のたったも肉のグリル

アクセントにワサビを加えた自家製ソースと共に

《ランチ価格 + ¥1,000》

#### 今月のおすすめ

#### オリーブサーモンのグリル 自家製タプナード添えて

香ばしく焼き上げたサーモンにオリーブやケーパー、アンチョビのソースを合わせて

香川県産のこだわり食材をご用意しています



オリーブ牛

オリーブ豚

さぬきのめざめ

蒼のダイヤオリーブオイル

菜の花

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。