

# 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	・ル ガールクリームチーズのタルト
+ ¥700	+ ¥1,000
・いちごのカーディナル	・湘南ゴールドグリーンティーのタルト
・湘南ゴールドの焼きタルト	
+ ¥800	+ ¥1,100
・金柑と紅茶の焼きタルト	・季節のフルーツタルト
+ ¥900	+ ¥1,200
・千葉県産紅ほっぺのタルト	・いばらキッスのシャルロットタルト
・いばらキッスと生チョコレートのタルト	・天使のいちごルガールチーズのホワイトティラミスタルト

### 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

#### オリヴィアポークのボリート サルサヴェルデ

《ランチ価格 + ¥100》

じっくり柔らかくなるまで茹でた肩ロース 自家製のパセリソースと合わせて

#### 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

#### かずさ和牛とグリルした筍のボロネーゼ キタッラ

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

《ランチ価格 + ¥500》

#### 今月のおすすめ

#### 千葉県産 蛤と石播きとまと、菜の花のサルサヴェルデソース

蛤の旨みとアンチョビ、白ごまをアクセントに加えた  
自家製菜の花ソースで香り豊かに

《ランチ価格 + ¥300》

#### パンチェッタとそら豆のクリームリゾット ペコリーノ風味

パンチェッタの塩気と、ほのかな甘みのそら豆に  
羊のチーズをアクセントに加えて

《ランチ価格 + ¥100》

#### オリヴィアポークのサルシッチャと春キャベツのアーリオ・オーリオ

オリヴィアポークを粗挽きにし柑橘・ハーブ・辛味を利かせた  
サルシッチャをオリーブオイルで引き立てて

### 選べるランチメイン

#### シェフの一押し

#### かずさ和牛と新玉ねぎのミルフィーユ仕立て 赤ワインソース

柔らかかな肉質で脂のたったもも肉と新玉ねぎのグリル  
フンドヴォーを効かせた赤ワインソースと共に

《ランチ価格 + ¥1,000》

#### 今月のおすすめ

#### 千葉県産 鱸のムニエル 石播きとまとのケッカソース

皮目を香ばしく身はしっかりと焼き上げた鱸にフレッシュなトマトとバジルのソースを添えて

千葉県産のこだわり食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つながる」プロジェクトをご覧ください。