

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 ・ル ガールクリームチーズのタルト	・瀬戸内レモンの焼きタルト ・チェリークラフティ ・クランベリーのだックワーズタルト	・金柑と紅茶の焼きタルト
+ ¥900	+ ¥1,100	+ ¥1,200
・いばらキッスのタルト ・いばらキッズと 生チョコレートのタルト	・茨城県産レッドメロンの シャルロットタルト	・季節のフルーツタルト ・イバラキングの ショートケーキタルト

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

低温調理したつくば鶏

《ランチ価格 + ¥100》

ドライフルーツとナッツのコンディメントのせ

しっとり柔らかく仕上げた胸肉 メープルソースを添えて

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

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

今月のおすすめ

常陸牛と揚げナスのボロネーゼ 自家製キタツラ

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

本日の鮮魚とアンチョビ、山口ファームれんこんのマリナーラ

素材の旨みが凝縮されたオレガノ香るトマトソース

《ランチ価格 + ¥300》

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

つくば鶏とブロッコリーのジェノベーゼ

《ランチ価格 + ¥100》

グリルしたもも肉にくるみやアンチョビを加えた芳醇な香りのジェノベーゼソースと合わせて

ペコリーノチーズと黒胡椒のカーチョエペペ

常陸の輝きのグリル添え

グリルした肩ロースに塩気のあるペコリーノチーズと黒胡椒を効かせたソースで

選べるランチメイン

シェフの一押し

常陸牛のバルサミコソテー

モアーク農園のベビーリーフサラダを添えて

《ランチ価格 + ¥800》

柔らかな肉質で脂がのったもも肉を玉ねぎとバルサミコのソースと共に

今月のおすすめ

本日の鮮魚と山口ファームれんこんのベニエ カルマクソース

サクサクの衣に仕立てた鮮魚と蓮根にライムやクミンが爽やかに香るヨーグルトソースを添えて

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

茨城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「つなげる」プロジェクトをご覧ください。