

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		・ 白桃とカスタードの焼きタルト ・ クランベリーのだックワーズタルト		・ 小田原レモンのタルトシトロン			
+ ¥900		+ ¥1,000		+ ¥1,100		+ ¥1200	
・ いちごのタルト ・ いちごと生チョコレートタルト		・ さくらんぼと白桃のギリシャヨーグルタルト		・ さくらんぼのシブースタルト ・ 季節のフルーツタルト		・ 白桃のカスタード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 ¥980

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

低温調理した健味どりのコンフィ カボナータ添え

しっとり柔らかく仕上げた胸肉 《ランチ価格 +¥100》
レモン香る彩り野菜のトマト煮込みを添えて

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

甲州牛と茄子のラグー 自家製キタッラ

《ランチ価格 +¥500》

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

今月のおすすめ

富士の介と彩り野菜のレモンクリームソース フェットチーネ

柔らかな身質のサーモンと素揚げしたズッキーニやパプリカを 《ランチ価格 +¥300》
爽やかなレモン香るクリームソースで

赤いかとズッキーニの冷製ジェノベーゼ

《ランチ価格 +¥100》

肉厚な赤いかにくるみやアンチョビを加えたジェノベーゼソースで

健味どりとスイートコーンの焦がしバターソース

低温調理でしっとりとした仕上げた胸肉の旨み染み込む香り高いバターソース

選べるランチメイン

シェフの一押し

甲州牛のグリル サルサスカローニョ

《ランチ価格 +¥800》

エシャロットとイタリアンパセリを合わせたシェフオリジナルソースを添えて

今月のおすすめ

富士の介のピカタ オレガノ香るマリナーラソース

卵を絡めてしっとり焼き上げたサーモン ハーブの香り広がるトマトソースを添えて

山梨のこだわり食材をご用意しています



甲州牛



富士の介



健味どり

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。