

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		・ 白桃とカスタードの焼きタルト		・ 小田原レモンのタルトシトロン			
・ ル ガールクリームチーズのタルト		・ クランベリーのだックワーズタルト					
+ ¥900		+ ¥1,000		+ ¥1,100		+ ¥1200	
・ いちごのタルト		・ さくらんぼと白桃のギリシャヨーグルトタルト		・ 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	
・ いちごと生チョコレートタルト		・ 信州産「しのみあむ」ブルーベリーとレアチーズクリームのタルト					

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

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
爽やかなレモン香るクリームソースで

《ランチ価格 + ¥300》

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。