

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》

¥1,680

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》

¥2,080

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》

¥2,480

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》

¥2,880

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》

¥3,580

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パドル
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	
・ 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	
・ いちごと生チョコレートタルト		・ 信州産「しのふあむ」ブルーベリーとレアチーズスクリームのタルト		・ 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6種盛り合わせ

《ランチ価格 + ¥500》

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 自家製キタツラ

《ランチ価格 + ¥400》

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 《ランチ価格 + ¥200》
爽やかなレモン香るクリームソースで

健味どりとフルーツトマトの冷製ジェノベーゼ

低温で調理した胸肉と糖度が高く 《ランチ価格 + ¥100》
旨みが凝縮したトマトを自家製のジェノベーゼソースで

赤いかとスイートコーンの焦がしバターソース

素材の持つ旨みを活かした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。