

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 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》

¥2,080

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》

¥2,480

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 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。

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

・北海道増毛産洋梨の焼きタルト
・ハウピア風チョコバナナタルト

+ ¥800

・北海道増毛産洋梨のほうじ茶タルト

+ ¥900

・いちごのタルト
・いちごと生チョコレートのタルト

+ ¥1,100

・長野県産シャインマスカットとナガノパープルのギリシャヨーグルトタルト
・季節の彩りフルーツタルト
・熊本県産和栗のモンブランタルト

+ ¥1,300

・3種のぶどうの
カスタードズコットタルト

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

黒あわび茸とセミドライトマトのグリルマリネ 生ハムを添えて

香ばしいきのこの旨みの詰まったトマトをバセリ香るオイルでマリネ 《ランチ価格 +¥100》
くるみをアクセントに

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／リゾット

今月のおすすめ

りんご^{おんたけ}和牛信州牛と御嶽はくさいのボロネーゼ フェットチーネ粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け 《ランチ価格 +¥400》
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

信州サーモンと3種きのこの安曇野わさび香るアーリオ・オーリオ

素材の旨みをシンプルなオリーブオイルとわさび醤油で引き立てて 《ランチ価格 +¥200》

炭火焼きチキンとブロッコリーのクリームソース

柚子胡椒を効かせて 《ランチ価格 +¥100》

炭火で香ばしく焼き上げたもも肉を柚子胡椒香る爽やかなクリームソースで

黒あわび茸のトリュフ香るバルミジャーノリゾット ローストポーク添え

オープンローストした肩ロースに芳醇な香りの白トリュフオイルを合わせて

選べるランチメイン

シェフの一押し

りんご和牛信州牛のグリル

黒あわび茸の赤ワインソース

《ランチ価格 +¥800》

きのこの旨みとフンドヴォーのコクを利かせた赤ワインソースと共に

今月のおすすめ

信州サーモンのムニエル レモンケツパーソース

セミドライトマトとレモンの爽やかな香り広がる焦がしバターソース

信州産のこだわり食材をご用意しています



信州りんご和牛



信州サーモン



安曇野わさび



黒あわび茸

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。