

# 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<br>《選べるパスタ》<br>¥1,580    | 季節野菜の<br>ハーブサラダ | + | パスタ or リゾット | + | コーヒー<br>or<br>紅茶【アールグレイ】<br>ホット/アイス |
| パスタランチB<br>《選べる前菜&パスタ》<br>¥1,980 | 前 菜             | + | パスタ or リゾット | + | コーヒー<br>or<br>紅茶【アールグレイ】<br>ホット/アイス |



|                                  |                 |   |             |   |                                     |
|----------------------------------|-----------------|---|-------------|---|-------------------------------------|
| メインランチA<br>《選べるメイン》<br>¥2,280    | 季節野菜の<br>ハーブサラダ | + | メイン料理<br>パン | + | コーヒー<br>or<br>紅茶【アールグレイ】<br>ホット/アイス |
| メインランチB<br>《選べる前菜&メイン》<br>¥2,680 | 前 菜             | + | メイン料理<br>パン | + | コーヒー<br>or<br>紅茶【アールグレイ】<br>ホット/アイス |



|                                       |     |   |                                |   |                                     |
|---------------------------------------|-----|---|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| スペシャルランチ<br>《選べる前菜&パスタ、メイン》<br>¥3,380 | 前 菜 | + | パスタ or リゾット1品<br>メイン料理1品<br>パン | + | コーヒー<br>or<br>紅茶【アールグレイ】<br>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                             | + ¥700                                    |                        |
| ・ガトーショコラ オコア<br>・ル ガールクリームチーズのタルト  | ・洋梨の焼きタルト<br>・かぼちゃのバリエステタルト               |                        |
| + ¥900                             | + ¥1,000                                  |                        |
| ・いちごのタルト<br>・いちごと生チョコレートのタルト       | ・神奈川県 藤沢産洋梨のサントノーレ<br>・宮崎県産 葵はるかのモンブランタルト |                        |
| + ¥1,100                           | + ¥1,300                                  |                        |
| ・季節の彩りフルーツタルト<br>・熊本県産 和栗のモンブランタルト | ・長野県産 2種のぶどう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 ¥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

岡山県産シャインマスカットとピスタチオのカナッペ 生ハム添え

みずみずしいシャインマスカットにクリームチーズと生ハム 《ランチ価格 + ¥100》  
バルサミコを合わせて

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/リゾット

### 今月のおすすめ

岡山県産和牛と千両なすのボロネーゼ キタッラ

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け 《ランチ価格 + ¥500》  
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

岡山県産牡蠣と牧石ねぎのジンジャークリームソース

フェットチーネ 《ランチ価格 + ¥300》

牡蠣の旨みと風味豊かで味の濃い牧石ねぎを生姜の香りで引き立てて

ポルチーニ茸のリゾット パルミジャーノ

ローストしたピーチボーク添え 《ランチ価格 + ¥100》

オーブンロースでしっとりと仕上げた肩ロースに、ほのかな塩味のあるチーズを合わせて

備南レンコンと炭火焼チキンのペペロンチーノ

素材の持つ旨みを活かしたシンプルなおアリオ・アリオ

## 選べるランチメイン

### シェフの一押し

岡山県産和牛のグリル 牧石ねぎのエチューベ 《ランチ価格 + ¥800》

フォンドボーの芳醇なソースに蒸して仕上げたねぎをアクセントに

### 今月のおすすめ

鮮魚のムニエル 白桃バターソース

備南レンコンチップをアクセントに

香ばしくしっとりと焼き上げた鮮魚に白桃の甘さと白ワイン香るソースを合わせて

岡山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。