

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

・洋梨の焼きタルト
・かぼちゃのバリブレスタルト

+ ¥900

・いちごのタルト
・いちごと生チョコレートのタルト

+ ¥1,000

・神奈川県 藤沢産洋梨のサントノーレ
・宮崎県産 葵はるかのみんぼらんタルト

+ ¥1,100

・季節の彩りフルーツタルト
・熊本県産 和栗のみんぼらんタルト

+ ¥1,300

・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

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》
パ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

ウニと備南レンコンのトマトクリームフェットチーネ

磯の香り華やか濃厚なウニ 酸味とコクのあるソースと共に 《ランチ価格 +¥500》

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 《ランチ価格 +¥100》

ローストしたピーチポーク添え

オープンロースト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

岡山県産 森林とりと千両なすのアーリオ・オーリオ

素材を活かしたシンプルなオリーブオイルで引き立てて

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



岡山県産和牛



備南レンコン



牧石ねぎ



牡蠣

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。