

# 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》 ¥2,480	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。

### 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	+ ¥900
・ ガトーショコラ オコア	・ いちごの焼きタルト	・ いちごと生チョコレートのタルト ・ いちごのタルト ・ 紅まどんなどルガールクリームチーズのタルト ・ 3種のナッツ・キャラメリゼタルト
+ ¥1,100	+ ¥1,200	
・ 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	・ あまおうとピスタチオクリームのタルト	

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**  
さどわらなす  
佐土原茄子とモッツアレラのインボルティーニ 《ランチ価格 +¥100》  
生ハム・バジル・モッツアレラをスライスした茄子で包み  
セミドライトマトと共に香ばしくオープンで焼き上げて

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**  
さどわらなす  
宮崎牛と佐土原茄子のボロネーゼ 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 +¥500》  
赤ワインとハーブでコクと酸味のあるソース

**今月のおすすめ**  
おくひょうが  
奥日向サーモンとちぢみほうれん草のレモンクリーム  
柔らかな身質のサーモンを爽やかなレモン香るクリームソースで 《ランチ価格 +¥300》

ペネアラピエータ 宮崎県産豚肉のローストポーク添え  
へべすの香りと 《ランチ価格 +¥100》  
オープンでしっとりと仕上げた肩ロースとカラブリア産唐辛子の旨み染み込むトマトソース

炭火焼チキンと菜花のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味  
素材を活かしたシンプルなお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**  
宮崎牛のグリル 金柑のコンフィチュールを添えて  
柔らかな肉質で脂がのったもも肉のグリル 《ランチ価格 +¥800》  
甘く煮た金柑とバルサミコをアクセントに

**今月のおすすめ**  
おくひょうが  
奥日向サーモンのムニエル 自家製タルタルソース  
香ばしくしっとりと焼き上げたサーモン  
極濃卵にピクルスを加えたまろやかなソースを添えて

宮崎県産のこだわり食材をご用意しています

			
宮崎牛	奥日向サーモン	佐土原茄子	へべす

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。