

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》

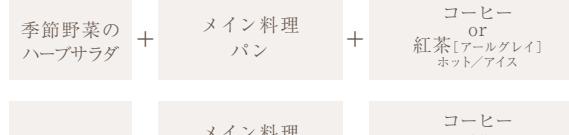
¥1,580



パスタランチB

《選べる前菜&パスタ》

¥1,980



メインランチA

《選べるメイン》

¥2,480



メインランチB

《選べる前菜&メイン》

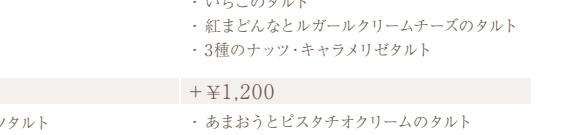
¥2,880



スペシャルランチ

《選べる前菜&パスタ、メイン》

¥3,580



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種のナツツ・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

・あまおうとピスタチオクリームのタルト

・熊本県産 和栗のモンブランタルト

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

佐土原茄子とモツ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・モツ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ブンで焼き上げて

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

宮崎牛と佐土原茄子のボロネーゼ フェットチーネ

《ランチ価格 +¥500》

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ソース

今月のおすすめ

奥日向サーモンとちぢみほうれん草のレモンクリーム

《ランチ価格 +¥300》

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 +¥100》

ペニネアラビアータ 宮崎県産豚肉のローストポーク添え

ペペスの香りと

《ランチ価格 +¥100》

オープンでしつ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

宮崎牛のグリル 金柑のコンフィチュールを添えて

《ランチ価格 +¥800》

柔らかな肉質で脂がのったもも肉のグリル

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

おこひゅうが 奥日向サーモンのムニエル 自家製タルタルソース

《ランチ価格 +¥300》

香ばしくしっか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

詳しく述べ、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。