

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	+	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	+	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》

¥2,580

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》

¥2,980

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》

¥3,680

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

・ガトーショコラ
オコア

+ ¥700

・いちごの焼きタルト

+ ¥900

・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

・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

+ ¥1,200

・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

きとわらなす

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
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

きとわらなす

宮崎牛と佐土原茄子のボロネーゼ フェットチーネ 極濃卵をのせて

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に半熟卵を添えて

今月のおすすめ

おくひゅうが

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 +¥200》

ペンネアラビアータ 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》

オープンでしっか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

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

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

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。