

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 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》

¥1,980

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》

¥2,280

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》

¥2,680

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》

¥3,380

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	+ ¥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

モッツアレラチーズとグリルした冬野菜のインサラータ

日光ゆばのアクセント

《ランチ価格 + ¥100》

とろける食感のゆばに生ハム、バルサミコソースを合わせサラダ仕立てに

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

とちぎ和牛とちぢみほうれん草のボロネーゼ キタツラ

粗挽き和牛を香ばしく焼き付け、トマトソース・赤ワイン・ハーブを加え 《ランチ価格 + ¥500》
じっくり煮込み食べ応えのあるキタツラで

今月のおすすめ

プレミアムヤシオマスとトマトのレモンクリーム フェットチーネ

柔らかでほんのり甘みのある「プレミアムヤシオマス」を

《ランチ価格 + ¥300》

爽やかなレモン香るソースと

ヤシオポークのグリルと白菜の大葉ジェノベーゼ 《ランチ価格 + ¥100》

しっとり焼き上げた肩ロースをアンチョビとごまの旨みを加えた大葉のソースと一緒に

いっこく野州どりときのこのパルミジャーノリゾット

白トリュフの香り

大粒でしっかりとした食感が特長の「とちぎの星」を使用したリゾットに
香ばしく焼き上げたも肉と芳醇な香りの白トリュフオイルを振りかけて

選べるランチメイン

シェフの一押し

とちぎ和牛のグリル 赤ワインソース

《ランチ価格 + ¥800》

適度にサシが入ったもも肉を赤ワインとフォンドヴォーでじっくりと煮詰めたシェフ自慢のソースで

今月のおすすめ

プレミアムヤシオマスのムニエル いちご香るヴァンプソース

しっとり焼き上げた「プレミアムヤシオマス」にいちごと白ワイン香るクリームソースを合わせて

栃木県産のこだわり食材をご用意しています



とちぎ和牛



プレミアムヤシオマス



ヤシオポーク

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。