

# 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》

¥2,280

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

- ・ルガールクリームチーズのタルト
- ・不知火の焼きタルト
- ・いばらキッスと生チョコレートのタルト
- ・ガトーショコラ オコア
- ・いばらキッスのタルト
- ・ザッハタルト
- ・ベルガモットアールグレイショコラタルト

+ ¥1,000

+ ¥1,100

+ ¥1,200

- ・いばらキッスのジャンドゥーヤタルト
- ・季節の彩りフルーツタルト
- ・加賀棒ほうじ茶とあまおうのタルト
- ・不知火のシープースタルト

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

長浜漁港直送!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 《ランチ価格 +¥100》

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

糸島豚のジャンボンブラン パセリのサルサヴェルデソース

塩漬けした肩ロースをハーブや白ワイン、香味野菜と共に

低温調理でしっとりと仕上げ、カンパニーユでタルティーヌ仕立てに

選べるランチパスタ / リゾット

今月のおすすめ

博多和牛と牛蒡のボロネーゼ 炙りマスカルポーネを添えて

《ランチ価格 +¥500》

粗挽き和牛を香ばしく焼き付け、じっくり煮込んだソースに

香ばしさとまろやかなくちどけのマスカルポーネを加えて

福岡県産糸島カキと糸島キャベツの

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》

豊かな漁場で育つ旨みの強い「糸島カキ」と甘みのある「糸島キャベツ」を生姜の香りで引き立てて

赤いかと博多春菊、アボカドの自家製ジェノベーゼ

柔らかく甘みのある博多春菊と肉厚な赤イカにくるみや

《ランチ価格 +¥100》

アンチョビを加えたジェノベーゼソースとまろやかなアボカドを合わせて

グリルしたはかた地どりと菜花のアーリオ・オーリオ

ゆず胡椒風味

旨みの強いもも肉の皮目を香ばしく焼き上げゆず胡椒の爽やかな風味をアクセントに

選べるランチメイン

シェフの一押し

博多和牛のロースト 青山椒のクリームソース 《ランチ価格 +¥800》

適度にサシが入ったもも肉に爽やかな香りとピリッとした刺激が特徴の

若い山椒を使用したソースと共に

今月のおすすめ

長浜漁港直送!鮮魚のムニエル ビーツとレホールのソース

香ばしくしつと焼き上げた鮮魚 ビーツと西洋わさびの色鮮やかで滑らかなクリームソース

福岡県産のこだわり食材をご用意しています

博多和牛

はかた地どり

糸島カキ

糸島キャベツ

博多春菊

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。