

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 ・ ガトーショコラ オコア ・ ザッハタルト	・ 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 ・ いばらキッスのタルト ・ 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 ・ 不知火のシブースタルト	・ 加賀棒ほうじ茶とあまおうのタルト	

refill 各¥330	lunch alcohol 各¥510
・ おかわりドリンク [コーヒー、紅茶]	・ 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プラン 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 低温調理でじっくりと仕上げ、カンパニ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》
粗挽きと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		

今月のおすすめ	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 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	《ランチ価格 + ¥400》
香ばしくしっとり焼き上げた鮮魚 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。				