

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
・ベルギー ガトーショコラ	・不知火の焼きタルト ・いちごのカーディナル ・北海道ドゥブルフロマージュタルト	・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
+ ¥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	・加賀棒ほうじ茶といちごのタルト ・いちごのショコラブランムースタルト ・いちごのシブースタルト

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

九州産鮮魚のカルパッチョ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

《ランチ価格 + ¥100》

米の恵み豚のサルシッチャ

脂が甘く旨み強い豚肉を粗挽きにしハーブを効かせた自家製サルシッチャ

選べるランチパスタ

今月のおすすめ

ほししいたけ
おおいた和牛と乾椎茸のキタツラボロネーゼ 《ランチ価格 + ¥500》

挽きたての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

じっくり煮込んだソースに旨みの強い乾椎茸を合わせて

今月のおすすめ

豊後ハモのベニエとフルーツトマト「朱々」のジェノベーゼ

肉厚でジューシーなハモをサクサクのベニエにし

色鮮やかな高糖度トマトのジェノベーゼと

《ランチ価格 + ¥300》

だいせんとり あじいち しらぬい
大山鶏と味一ねぎ、不知火のクリームフェットチーネ

香ばしくグリルしたもも肉と大分特産の小ネギを

甘酸っぱい柑橘と合わせたシェフ自慢の一品

《ランチ価格 + ¥100》

赤いかとそら豆の焦がしバターソース

柔らかく仕上げたイカと春を感じるそら豆を香り豊かなソースに仕上げ

選べるランチメイン

シェフの一押し

おおいた和牛のタリアータ味一ねぎのヴァポーレを添えて

柔らかく仕上げた内もも肉にじっくり煮詰めたバルサミコソースと

小ネギを蒸し焼きにしたヴァポーレを合わせて

《ランチ価格 + ¥600》

今月のおすすめ

九州産白身魚のレアグリル 特製タブナーソース

ローズマリーとタイムで香りつけた白身魚をしっとりと焼き上げ

オリーブやケパー、アンチョビのソースと共に

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

大分県産のこだわり食材をご用意しています



おおいた和牛

米の恵み豚

豊後ハモ

フルーツトマト朱々

乾椎茸

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。