

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	+ ¥800
・ ガトーショコラ オコア ・ ル ガールクリームチーズのタルト	・ 白桃とカスタードの焼きタルト ・ ハウピア風チョコバナナタルト	・ 沖縄県産パイナップルの ココナッツタルト
+ ¥900	+ ¥1,000	
・ いちごのタルト ・ いちごと生チョコレートのタルト	・ 白桃とギリシャヨーグルトタルト ・ 桃と藤稔のカシスフロマージュタルト	
+ ¥1,100	+ ¥1,200	
・ 沖縄県産マンゴーの シブースタルト	・ 季節の彩りフルーツタルト	

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

美ら島あぐー豚の自家製サルシッチャ ゴーヤのファルシ

プッタネスカソース

《ランチ価格 + ¥100》

ハーブを加えたミンチをゴーヤに詰めたオープン焼き
ケッパーのトマトソースで

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

石垣牛とモロッコインゲンのボロネーゼ

《ランチ価格 + ¥500》

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け、赤ワインとハーブで
コクと酸味のある仕上がり

今月のおすすめ

沖縄県産アーサーと鮮魚、セミドライトマトのクリームフェットチーネ

新鮮な鮮魚と磯の香り広がるクリームソースを平打ちパスタで 《ランチ価格 + ¥300》

グリルしたやんばるハーブ鶏とゴーヤのカーチョエペペ

香ばしくグリルしたもも肉に塩気のあるペコリーノチーズと 《ランチ価格 + ¥100》
黒胡椒を効かせたソースで

赤イカと青パパイアの冷製ジェノペーゼ

肉厚なイカと食感のいい青パパイアをくるみやアンチョビを加えたジェノペーゼソースで

選べるランチメイン

シェフの一押し

石垣牛のグリル 黒糖マスタードソース

《ランチ価格 + ¥800》

黒糖のまろやかな甘さにマスタードの酸味を加えたシェフオリジナルソースで

今月のおすすめ

鮮魚のソテー シークワーサーを効かせたヴァンプランソース

しつとりと焼き上げた鮮魚 白ワイン香るクリームソースに柑橘の爽やかな香りをアクセントに

沖 縄 の こだ わ り 食 材 を ご 用 意 し て い ま す



石垣牛



海ぶどう



アーサー



シークワーサー

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。