

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》

¥1,680

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》

¥2,080

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》

¥2,480

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》

¥2,880

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》

¥3,580

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6種盛り合わせ

《ランチ価格 +¥500》

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

アワビと海ぶどうの冷製大葉ジェノベーゼ 肝醬油ソースと

コクのある爽やかな大葉ジェノベーゼソース
アワビと海ぶどうの磯の香りをアクセントに

《ランチ価格 +¥500》

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 +¥400》

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

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 +¥100》

小海老と青パパイヤのペペロンチーノ ～契約農園の有機ニンニク使用～

香りがよく甘みのあるニンニクの旨みを味わえる
素材を活かしたシンプルなアーリオオーリオ

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。