

lunch

ランチメニュー

lunch time 11:00-15:00

価格は全て税抜価格です

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》

¥1,120

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》

¥1,490

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》

¥1,390

サラダ	+	メイン料理	+	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》

¥1,760

前菜	+	メイン料理	+	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》

¥2,600

前菜	+	パスタ1品、 メイン料理1品	+	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。

collaborated by
COFFEE TERMINAL



店内のコーヒーは都筑区にある COFFEE TERMINAL Co.,Ltd の厳選された新鮮な豆を使用しております。香り、コク、深い味わいをお楽しみいただけます。

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。

+ ¥500

- ・彩りフルーツジュレ
- ・いちごとベリーのグアナラガトーショコラ
- ・無花果とベリーのルガールクリームチーズタルト

+ ¥600

- ・とよみつひめのタルト
- ・白桃とギリシャヨーグルトのタルト
- ・白桃とミルクティームース
- ・季節のフルーツとプリンクリームタルト
- ・レモンカスタードのシトラスタルト
- ・いちごとレユニオン産バナラの
カスタードモンブランタルト
- ・アールグレイショコラタルト

refill 各¥300

- ・おかわりドリンク
[コーヒー、紅茶]

lunch alcohol 各¥460

- ・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]

kid's pasta ¥750

日替りパスタ + 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

entrée

自家製スモークサーモンのミキユイ
林檎とういきょうのサラダ ライムクリーム添え

しっとり仕上げた燻製サーモン。夏らしく酸味を効かせたクリームソースと合わせました。

じゃがいものヴィシソワーズ 自家製ニョッキを浮かべて

ながさわファームの都筑区産男爵芋を使用した手づくりニョッキ。
冷製スープとご一緒に。

まるこぼんあじ
丸小判鰯とすだちのカルパッチョ 和ハーブ添え

脂ののった魚にスッキリとした酸味のすだちを合わせました。

選べるランチパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

pasta

生ハムといんげん、じゃがいものジェノベーゼ

生ハムの旨味が爽やかなバジルソースに良く合います。

神奈川県産やまゆり牛と

枝豆のミートソースフェットチーネ

牛肉と香味野菜、トマトソースと一緒に煮込んだ特製ミートソース。

真だこのラグー

フレッシュトマトのプッタネスカ

旨味の詰まったタコのラグーとフレッシュトマトの酸味が良く合います。

ボンゴレビアンコ 青海苔風味

磯の香り漂う浅利のパスタです。

選べるランチメイン料理

main

塩麴マリネした鱸のロースト ガスパチョソース

塩麴で旨みをひき出した魚をタバスコの辛みと酸味を効かせたソースでお楽しみください。

やまゆりポークのボルベッティーニ

チーズグラタン仕立て

イタリア風ミートボールに夏らしくスパイスを効かせた
チーズグラタン仕立て。

だいせんどり
大山鶏と夏野菜のロースト 2種類のソース

香ばしく焼き上げた大山鶏。わさびと西洋わさびの2種類のソースで。

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
ディナーメニュー

価格は全て税抜価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー。

fleur フルール ¥2,410

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,250

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、メイン料理1品を

右ページのから2品お選びください。

kid's pasta ¥750

日替りパスタ + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

選べるディナー前菜

今月のおすすめ

entrée フォアグラのコンフィと自家製ピクルス

ガチョウのフォアグラをオイル煮にしました。しっとりとした味わいです。

自家製スモークサーモンと
オレンジのアヴォカドディッシュ

アヴォカドをお皿に見立てた前菜。
ヨーグルトドレッシングで爽やかな味付けにしました。

やまゆりポークの田舎風パテ

しっとりなめらかで濃厚なパテ。季節野菜のピクルスとご一緒に。

選べるディナーパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

pasta だいせんどり
大山鶏と夏野菜のペペロンチーノ バルサミコ風味

香ばしく焼いた鶏とながさわファームの夏野菜を合わせたパスタ。

まるこぼんあじ
丸小判鯨とバターナッツカボチャの冷製大葉ジェノベーゼ
ながさわファームの生で食べられるバターナッツカボチャを使用した冷製パスタ。

生ハムとマッシュルームのカルボナーラ焦がしバター風味

焦がしバターでいつもと一味違うカルボナーラをお楽しみください。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

main やまゆり牛ハラミのロースト
ホースラディッシュ風味のフォンドヴォーソース

しっとり焼き上げたステーキに西洋わさびを効かせたソースがよく合います。

すずき
鱸と浅利のヴァポーレ 地中海風

魚介の旨味の詰まった蒸し料理。隠し味のバジルソースでより深い味わいに。

やまゆりポークのスペアリブ BBQソース

柔らかくジューシーなスペアリブ。夏らしくスパイスを効かせました。

à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00[*last order 20:30*]

価格は全て税抜価格です

前 菜

<i>entrée</i>	やまゆりポークの田舎風パテ	¥610
	スペイン産生ハム 季節のフルーツ添え	¥610
	アメリマトマトと 水牛のチーズを使ったカプレーゼ	¥930
	鮮魚のカルパッチョ 本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください。	¥930
	彩り野菜のバーニャ・カウダ	¥750
	バター香るじゃがいものフリット	¥470
	5種野菜のグリーンサラダ	¥560
	ハーブの効いたイタリアンソーセージのロースト(2本)	¥930
	4種チーズの盛り合わせ	¥930
	彩り野菜の冷製ラタトゥイユ ポーチドエッグとスペイン産生ハムを添えて	¥750

シェフが選んだ前菜プレート

chef's entrée ¥1,120

シェフがこだわって作った一品料理をセレクトして盛り合わせました。

詳しくはスタッフまでおたずねください。

シャルキュトリープレート

charcuterie ¥1,670

様々な肉の味わいが楽しめる、肉のセレクトプレート。

詳しくはスタッフまでおたずねください。

パスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

<i>pasta</i>	アメリマトマトとパルミジャーノ・レジャーノ じっくり煮込んで仕上げた甘みのあるトマトソースを使ったパスタ。	¥1,120
	季節野菜の自家製バジルペースト チーズのコクを効かせた自家製バジルペーストに旬の野菜が良く合います。	¥1,120
	スペイン産生ハムのカルボナーラ 濃い味わいの新鮮卵を使って仕上げる、生ハムの旨味が決め手のパスタ。	¥1,300
	じゃがいもニョッキ 4種のチーズクリームソース 濃厚なチーズの香りが広がるもちもちニョッキ。蜂蜜を加えたコクのあるソースを絡めて。	¥1,300
	魚介のペスカトーレ・ロツソ 本日の魚介はスタッフまでおたずねください。	¥1,380
	やまゆり牛のミートソース フェットチーネ 牛肉と香味野菜、トマトソースと一緒に煮込んだ特製フォンド・ヴォー仕立てのミートソース。	¥1,480

リゾット

<i>risotto</i>	マッシュルームとイタリア米の パルミジャーノリゾット 熟成を重ねた旨みの広がるパルミジャーノを加えて、アルデンテに仕上げたりゾット。	¥1,340
----------------	--	--------

メイン料理

<i>main</i>	鮮魚のポワレ 白ワインソース 旬の鮮魚を皮はパリッと身はふわっと焼き上げます。さっぱりとした白ワインのソースで。	¥2,040
	やまゆりポークのグリル 香ばしく焼き目をつけた骨つきの豚肉と旬野菜の蒸し煮を じっくり煮詰めたフォンド・ヴォーで。	¥1,860
	やまゆり牛肉もも肉のローストと 水牛モッツァレラのオープン焼き ミディアムレアに仕上げた柔らかい牛の内もも肉をフォンド・ヴォーのソースで。	¥2,040

オープン料理

<i>oven</i>	ハーブ香る ^{だいせんとり} 大山鶏のロースト こんがりローストしたジューシーな胸肉と ローズマリー、タイムの香りを移し、しっとり仕上げたもも肉。鶏をたっぷり楽しめる一皿。	¥1,650
	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 程よく脂身のある牛ほほ肉を、ほろっとほぐれるよう赤ワインでじっくり煮込みました。	¥1,650

※アレルギー特定食材につきましてはスタッフまでおたずねください