

# 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

- ・チェリーのクラフティ
- ・いちごとベリーのグアナラガトーショコラ
- ・枇杷のル ガールクリームチーズタルト
- ・カシスマロンタルト

+ ¥600

- ・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
- ・チェリーパイタルト
- ・アールグレイショコラタルト

+ ¥900

- ・宮崎県産 完熟マンゴーのタルト

## 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 ※ノンアルコールもご用意しています  
[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

今月のおすすめ

### entrée

鱈のマリネ タブナードソース

香ばしく焼いた新鮮な鱈を、自家製レモンドレッシングでマリネしました。

じゃがいものヴァイシソワーズ スモークサーモンを添えて

じゃがいもの冷製スープ。自家製スモークサーモンとディルの香りと共に。

彩り野菜のラタトゥイユ ミモザ風

素材の味を楽しんでいただけるように、トマトを使わずに煮込みました。

## 選べるランチパスタ

今月のおすすめ

当店で自家製生パスタを使用しております。

### pasta

大山鶏とそら豆のクリームフェットチーネ

黒トリュフ風味

香ばしくグリルした鶏肉と旬のそら豆を合わせたクリームソース。

赤烏賊といんげん、じゃがいものジェノベーゼ

烏賊の旨味が爽やかなバジルソースに良く合います。

ベーコンと新玉ねぎのアマトリチャーナ

ベーコンの旨味を引き出したピリ辛トマトソース。

ボンゴレビアンコ 柑橘の香り

白ワインの効いたベペロンチーノソースを爽やかに。

## 選べるランチメイン料理

### main

今月のおすすめ

鴨胸肉のロースト マンゴーソース

しっとり仕上げた鴨肉に相性の良い旬のマンゴーのソースで。

自家製スモークサーモンのムニエル

フレッシュトマトソース

たっぷりのバターでソテーしたサーモン。

フレッシュトマトの酸味を効かせたソースが良く合います。

やまゆりポークと新玉ねぎのロースト

粒マスタードソース

やまゆりポークの旨味とじっくり焼き上げた玉ねぎの甘味が良く合います。

# 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

自家製スモークサーモンとアヴォカドのタルタル  
サルサヴェルデわさび風味

燻製したサーモンとアヴォカドの組み合わせに  
わさびの風味が良く合います。

磯香るゼッポリーニ 生ハム添え

ピザ生地に青海苔を加え、揚げたイタリアの伝統料理です。

アスパラのオープン焼き バーニャソース

フライドエッグを添えて

香ばしく焼いたアスパラと目玉焼きを合わせたピスマルク風。

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

真だこのラグー プッタネスカ ビアンカ

旨味の詰まったタコのラグーとオリーブの酸味でさっぱりと。

ウニと港北産ルコラのクリームパスタ

ながさわファームで採れた、みずみずしいルコラの風味が良く合います。

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ミートソース。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

塩麹マリネした鱸<sup>すずき</sup>のカルトッチョ 香草風味

鱸の旨味とハーブの香りをとじ込めた紙包み焼きです。

やまゆり牛のタリアータ バルサミコソース

上質な風味を持つやまゆり牛。

濃厚な旨味にバルサミコの酸味の効いたソースで。

やまゆりポークのカツレツ ルコラサラダを添えて

丁寧に香ばしく焼き上げたカツレツ。

# à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00<sup>[last order 20:30]</sup>

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 <sup>だいせんとり</sup> 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