

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、 メイン料理より 2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、メイン料理から2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。

+ ¥400

・ル ガールクリームチーズのタルト

+ ¥500

・安納芋とほうじ茶クリームのタルト
・いちごとベリーのグアナラガトーショコラ

+ ¥600

・秋映りんごのアールグレイカスタードタルト
・ベリーティラミス
・くりりんかぼちゃとパンプキンモンブラン
・季節のフルーツタルト

+ ¥700

・和菓のモンブランタルト
・シャインマスカットと巨峰のタルト
・いちごとアールグレイショコラのタルト

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 lunch ¥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

生ハムと柿、クリームチーズの盛り合わせ

熟成したスペイン産生ハムに、旬を迎えたジューシーな柿と濃厚なクリームチーズを合わせました。

旬の魚介のスープ・ド・ポワソン

こんがり焼き上げた数種類の魚介と白ワイン、ベルノー、鮎色に炒めた香味野菜をじっくり煮込んで魚介の旨味がしみ出た濃厚なスープに仕上げました。

メ鯖の炙りカルパッチョ自家製しそドレッシング

脂ののった鯖をさっぱりと酢で炙り旨味を閉じこめました。しそで香り良く仕上げたドレッシングと一緒に。

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

ツナと揚げ茄子のトマトソーススパゲティ プッタネスカ風

ふっくら揚げた茄子に相性抜群のトマトソースをあわせました。アンチョビとケッパーの風味にバジルの香りを加えて南欧風に。

仔牛とほうれん草のラグーソース

フェットチーネ ペコリーノ風味

じっくり煮込んだ仔牛肉とそのスープにペコリーノチーズの風味が奥深い味わいに。

アサリと生海苔のクリームソーススパゲティ

旨味たっぷりのアサリに磯香る味わいの生海苔を加えて、クリームでまろやかに仕上げました。

生ハムと色々きのこのフェットチーネセージバター風味

旨味と香りが広がる旬のきのここと爽やかなセージの香りを加えバターを効かせたもちもちフェットチーネ。

選べるランチメイン料理

今月のおすすめ

main

やまゆりポークと薩摩芋のグリル バルサミコソース

風味豊かなやまゆりポークをやわらかく焼き上げました。さっぱり甘酸っぱいバルサミコソースで。

自家製スモークサーモンのグラタン仕立て

ふわっと桜チップで薫り良く燻されたしっとりなめらかなサーモンに濃厚なクリームソースとチーズをたっぷりかけてこんがり仕上げました。

だいせんどり

大山鶏の白ワイン煮込み ローズマリーの香り

ジューシーさを残して煮込んだ大地鶏。ローズマリーの香りが食欲を引き立てます。

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 [アルコール]
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 いずれかあわせて2品 + コーヒー or 紅茶 [アルコール]
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、好きなお食事メニューをパスタ、メイン料理の中から

2品お選びください。

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のコンフィ アンチョビソース
都筑野菜を添えて

桜チップで燻製したサーモンと都筑区で採れた
野菜をじっくり味わう一皿。

だいせんどり

大山鶏のヴァプール トンナートソース

しっとり蒸し上げた柔らかい鶏の胸肉に特製ツナのソースをかけて。
イタリア ピエモンテの定番料理です。

やまゆりポークの自家製テリーヌ ピクルス添え

しっとりなめらかで濃厚な旨味のパテ。
さっくりとしたバケットと一緒に。

選べるディナーパスタ

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

アサリとムール貝、フレッシュトマトのスパゲティ
白ワイン風味

魚介の旨味たっぷりのベベロンチーノにトマトの酸味を加え
白ワイン風味に仕上げました。

イベリコ豚のサルシッチャと
小松菜のクリームソースフェットチーネ 柚子胡椒風味

味わい深い旨味のある豚肉のソーセージと新鮮な小松菜を濃厚なクリームソースで
仕上げました。ピリッと効かせた柚子胡椒がアクセント。

モッツアレラチーズと揚げ茄子のトマトソース
自家製ニョッキ

もっちりとしたラ・メゾン自家製のニョッキにとろける揚げ茄子を加え
ミルクィなモッツアレラチーズが決め手のトマトソースで仕上げました。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

すずき

main 鱸のポワレ アメリケーヌソース

皮はパリっと、身はふっくら焼き上げた鱸を
甘海老の殻から取った魚介の風味豊かなソースで仕上げました。

今月のおすすめ

やまゆり牛と茸のロティ トリュフソース

しっとりジューシーに焼き上げたやまゆり牛。
煮詰めたフォン・ド・ヴォーにトリュフを加えた濃厚なソースと共に。

やまゆりポークと白いんげん豆のトマト煮込み

香味野菜やハーブを加えた特製トマトソースでじっくり時間をかけて
煮込んだほろほろほどける旨味たっぷりの豚肉料理。

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
	ハモンセラノー 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
	サルシッチャ ポレンタ添え ジューシーなソーセージに優しい甘みのトウモロコシ粉を練り上げたポレンタを合わせて。	¥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 温泉卵とハモンセラノーを添えて	¥750

シェフが選んだ前菜プレート

<i>chef's entrée</i>	¥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

<i>charcuterie</i>	¥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。	

- 切りたてハモンセラノー
- やまゆりポークの田舎風パテ
- フォアグラのコンフィ
- 岩手産鴨のムース
- 大山鶏の冷製

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
	地場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地場野菜が良く合います。	¥1,120
	都筑産卵とハモンセラノーのカルボナーラ 濃い味わいの新鮮卵を使って仕上げる、ハモンセラノー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。 本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください。	¥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
	やまゆり牛内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>	<small>だいせんどり</small> 大山鶏のローストと ハーブの香りを閉じ込めたコンフィ じっくりローストし、まろやかな塩味のこんがり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