

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

・いちごとベリーのグアナラガトーショコラ

+ ¥600

・いちごのムースタルト
・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
・いちごとアールグレイショコラのタルト
・不知火とゆずティラミスのタルト
・季節のフルーツタルト

+ ¥700

・あまおうとジャンドゥーヤタルト
・あまおうとプロンドショコラの生チョコタルト
・和栗のモンブランタルト

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

鱈とウドのタルタル グリーンアスパラソース

旬をむかえた新鮮な鱈と山の爽やかな香りを組み合わせた一品です。

カリフラワーのポタージュ

自家製スモークサーモンを浮かべて

旬のカリフラワーをジャガイモと合わせたポタージュに。

オニオングラタンスープ

じっくり炒めた玉ねぎのスープにチーズをたっぷりとのせ、香ばしく焼き上げた一品。

選べるランチパスタ

今月のおすすめ

当店では自家製生パスタを使用しております。

pasta

蛤と春キャベツのパスタ からすみ風味

蛤の上品な旨味のソースに柔らかいキャベツを合わせたオイルベース。

小海老と彩り野菜のトマトクリーム

小海老の食感と野菜の甘み、トマトの酸味をお楽しみ頂けます。

だいせんとり

大山鶏とほうれん草のアラビアータ

ピリッとした辛さのトマトソースと香ばしく焼いた鶏肉で、深い味わいに。

仔牛とブロッコリーのボルチーニ香るクリームソース

フェットチーネ

じっくり煮込んだ仔牛肉を、ボルチーニの風味で奥深い味わいに仕上げました。

選べるランチメイン料理

main

今月のおすすめ

やまゆり牛のハンバーグステーキ マデラ酒ソース

神奈川県産牛肉100%の手捏ねハンバーグ。
フوندヴォーを煮込んだソースで香り豊かに。

デュクセルをのせた

自家製スモークサーモンのパン粉焼き

茸をペーストにし、炒めたデュクセル。スモーキーなサーモンとパン粉の食感をお楽しみください。

やまゆりポークとさつま芋のオープン焼き

バルサミコソース

しっとり焼き上げたお肉とホクホクのサツマイモを甘酸っぱいバルサミコソースと共に。

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 いずれかあわせて2品 + 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。

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 自家製スモークサーモンと菜の花のクレープ包み

しっとりとしたクレープ生地に春の食材を包みました。

だいせんどり 大山鶏の冷製 洋梨の白ワインコンポート添え

お肉の旨味とクルミの食感、洋梨の甘みをお楽しみください。

ローストビーフと根菜のサラダ仕立て

やまゆり牛と都筑、港北産のお野菜を一度に味わえる一品。

ゴルゴンゾーラのクリームソースで。

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 浅利と菜の花のパスタ 柑橘の香り

自家製の柑橘オイルのすっきりした香りが漂い、口当たりも爽やかな一皿です。

生ハムとインゲンのジェノバクリーム

チーズの入ったクリームソースに爽やかなバジルの香りがアクセント。

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。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

main 鱸さわらのロティ 春野菜ソース

ローストした旬の鱸と季節のお野菜。

やまゆりポークのヒレ肉のソテー マルサラソース

豊かな香りのマルサラ酒に蜂蜜を加えたソースでお楽しみください。

牛タンの赤ワイン煮込み

じっくり煮込んで柔らかく仕上げた牛タン。

野菜の甘みが溶け込んだ深い味わい。

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
	アメリラトマトと 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 バルサミコソース	¥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

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>	アメリラ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

risotto 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 ¥1,340
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。

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>	^{だいせんどり} 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、まる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