

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

・いちごとレユニオン産バナナ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
・いちごのティラミスタルト
・季節のフルーツタルト

+ ¥700

・あまおうレアチーズクリームタルト
・和栗のモンブランタルト
・いちごムースのX masリースタルト

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

今日のおすすめ

entrée

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。

ひよこ豆のスープ

イタリアトスカーナの家庭料理。豆の甘みで優しい味に。

やまゆりポークのテリーヌ ピクルス添え

しっとりなめらかで濃厚な味わいに仕上げました。

選べるランチパスタ&リゾット

今日のおすすめ

当店では自家製生パスタを使用しております。

pasta

だいせんどり
大山鶏とほうれん草のアラビアータスパゲティ

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。

ツナと茸のトマトソーススパゲティ ポスカイオーラ

トマトの酸味を効かせて仕上げたツナと、しめじやエリンギ、舞茸の旨味たっぷりパスタ。

仔牛とブロッコリーのラグーソースフェットチーネ
トリュフ風味

香味野菜と仔牛をじっくり煮込んだ味わい深いソースのもちもちフェットチーネ。

今日のおすすめ

Risotto

茸と生ハムのバルミジャーノクリームリゾット

濃厚なチーズクリームで仕上げたボルチーニの香り豊かなリゾット。

選べるランチメイン料理

main

今日のおすすめ

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。

今日のおすすめ

やまゆり牛のロティ 赤ワインソース

柔らかくジューシーに焼き上げた神奈川県産の牛肉と旬の野菜を盛り込んだ一皿です。

真鱈のムニエル 魚介のトマト煮込みソース

バター風味を移しながら焼き上げるムニエルにトマト煮込みの酸味が料理全体を引き立てます。

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

みずだこ

水蛸の炙りカルパッチョ わさび風味のサルサヴェルデ

あっさりとした味わいの水蛸を香ばしく炙り、わさびとレモンを加えました。

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。

里芋のテリーヌ 黒トリュフ香るクリームソース

燻製にして香り良く、オープンで焼き上げて

ねっとりとした食感を引き出した地場産の里芋の秋味テリーヌ。

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

pasta

生ハムとインゲンのジェノバクリームスパゲティ

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

神奈川県産のやまゆり牛を香味野菜とトマトで煮込んだ

赤ワインの風味豊かなミートソースフェットチーネ。

小海老とほうれん草のクリームニョッキグラタン

こんがりチーズが香ばしい、もっちりとした自家製ニョッキのクリームグラタン。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

main

合鴨と長ねぎのオープン焼き カシス風味の赤ワインソース

じっくりと焼いた葱の甘みとお肉の皮目を香ばしく焼いた風味を、

カシス漂う濃厚なソースで。

自家製スモークサーモンのパン粉焼き

茸のデュクセルをのせて

スモーキーなサーモンとパン粉の食感、ベーストした茸の香り。

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
	アメーラトマトと 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>	アメー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