

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

・白桃とスフレチーズのタルト
・白桃とギリシャヨーグルトのタルト
・夕張メロンのピーチクリームタルト
・レモンカスタードのシトラスタルト
・いちごとアールグレイショコラのタルト
・季節のフルーツタルト
・ほうじ茶モンブラン

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]

今月のおすすめ

Peach sparkling ¥720

ピーチスパークリング

自家製ピーチソルベと桃のコンポート入りのスパークリングカクテルです。

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

自家製スモークサーモンとガーキンのタルタル

淡い薫香が食欲そそる自家製スモークサーモンと食感が楽しい彩り野菜を一緒に。

人参のフラン 蟹のアスピック添え

すり潰した優しい甘みの人参と卵を混ぜて、ふわとろに蒸しあげたフラン。
蟹の旨味を閉じ込めたジュレを添えて。

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。

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

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。

今月のおすすめ

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の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。

今月のおすすめ

アカイカとコリンキーの冷製大葉ジェノベーゼ

大葉の香りが広がる夏にオススメの爽やかなジェノベーゼ。
旨味たっぷりのイカと食感が楽しいコリンキーと一緒に。

まだこ
真蛸のボロネーゼ

香味野菜と旬の真蛸を細かく刻み、トマトでじっくり炒めて仕上げた特製ソースに、
モチモチの生パスタを絡めて。

選べるランチメイン料理

今月のおすすめ

main

夏鹿のロティ 3種のベリーソース

この時期にしか召し上がれないさっぱりとした夏鹿。
しっとり仕上げた柔らかいうちもも肉を甘酸っぱいベリーのソースで。

やまゆりポークとトウモロコシのグリル 2種のソースで

じっくりグリルして甘みを引き出した豚肉とトウモロコシをゴルゴンゾーラが
アクセントの夏らしい特製BBQソースで。

すずき

鱸のロティ ヴェンブランソース 香草風味

ふっくら焼き上げた鱸を白ワインの華やかな風味と酸味を効かせたソースで。

※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

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。

選べるディナー前菜

今月のおすすめ

entrée やまゆりポークの自家製テリーヌ

しっとりなめらかで濃厚な旨味のパテ。
さつくりとしたバケットと一緒に。

今月のおすすめ

大山鶏とキノコのアーリオオーリオ 温泉卵添え

香ばしくソテーしたキノコと優しく火入れした大山鶏を
バルサミコ酢と甘酸っぱい梅の風味をアクセントに仕上げました。

ジャガイモの冷製ポタージュとサーモンのコンフィ

優しく加熱したサーモンとシェリーヴィネガーの酸味をアクセントにした
ジャガイモの冷製スープを組み合わせました。

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 アサリと小松菜のスパゲティ カチュッコソース

手間を惜しまず煮込んだ濃厚な魚介のスープに合わせたパスタ。
都筑産の小松菜と一緒に。

水牛のモッツアレラチーズとバジルの

トマトソース ニョッキ

もっちりとしたラ・メゾン自家製のニョッキにミルクシー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た季節限定メニュー。

アカイカと湘南ポモロンの冷製大葉ジェノベーゼ

柔らかく甘みのあるイカを、ジューシーな旨味のトマト“湘南ポモロン”と共に。
大葉の香りが爽やかなジェノベーゼ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

main 仔羊の香草パン粉焼き

自家製アリッサを練り込んだソーセージ添え

香草パン粉で焼き上げた仔羊と数種類のスパイスを使った香辛料「アリッサ」を
効かせた羊肉の自家製ソーセージを盛り合わせました。

今月のおすすめ

やまゆり牛のタリアート グリーンサラダ添え

しっとり焼き上げたお肉を甘酸っぱいバルサミコソースのサラダ仕立てに。

すずき 鱸とアサリのアクアパッツァ

ふっくらとさせた鱸と旨味たっぷりのアサリを白ワインで煮込んで仕上げた
さっぱりスープ仕立て。

à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00〔last order 20:50〕

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
	彩り野菜のパーニャ・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

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。

- 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

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。 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