

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

・白桃ととよみつひめのルガールクリームチーズタルト
・いちご&ベリーのアナラガトーショコラ

+ ¥700

・白桃とギリシャヨーグルトのタルト
・白桃ベリーのリコッタチーズモンブラン
・サマーフルーツタルト
・なつみずきとアールグレイ
ショコラのタルト

+ ¥600

・白桃とル・ガール レアチーズ
・沖縄県産マンゴー & プリン
・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

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 ※ノンアルコールはビール、スパークリングのみです。
[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[トマトソース or クリームソース] + 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

山形県産だだ茶豆の冷製ポタージュ
サーモンのグリル添え

色鮮やかで爽やかな香りが特徴のだだ茶豆のポタージュ。

愛知県産^{とうがん}冬瓜と桃のカプレーゼ仕立て
ガスパチョのソース 生ハム添え

旬を迎えた冬瓜と桃の香り豊かなカプレーゼ仕立て、フルーティーなガスパチョのソースと共に。

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダとヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで。

選べるランチパスタ

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

こだわり食材使用

pasta

ひすいなす
翡翠茄子のフレッシュトマトソース スカモルツァチーズ添え

さっぱりとした酸味と甘味のフレッシュトマトソースに、とろっとした食感の翡翠茄子と
燻製チーズをトッピングしました。

赤いかととうもろこしの焦がしバター風味
黒胡椒を効かせて

肉厚で柔らかい赤いかとはじける食感のとうもろこしを香ばしい香りのバターソースで。

生ハムと和ハーブの冷製パスタ 大葉ジェノベーゼ

爽やかな大葉と和風ハーブの香り漂う冷製パスタ。

選べるランチメイン料理

今月のおすすめ

こだわり食材使用

main

ひすいなす
仔羊と翡翠茄子のグリル スパイシーソース

ジューシーに焼き上げた仔羊の肩肉と香ばしくグリルした翡翠茄子をピリッとしたスパイシーなソースで。

すずき
鱸のグリル ヴァンブランソース とうもろこし添え

鱸ととうもろこしを香ばしくグリルしました、白ワインソースでお楽しみください。

だいせんどり
大山鶏と山形県産だだ茶豆のカチャトラ

色鮮やかなだだ茶豆と大山鶏、香味野菜をトマトで煮込んだトスカーナ料理。

今月のこだわり食材

ひすいなす
群馬県産 翡翠茄子

外皮がやわらかいナスです。アクや苦味が少なく果肉も柔らか。油との相性が良く、加熱するとトロトロ食感に。



イタリア産 スカモルツァ・アファミカータ

モッツァレラチーズを燻製したもの。旨味が凝縮され、風味豊かな味わい。熱を加えることでさらに美味しくなります。



静岡県産 アメーラトマト

灌水を抑えて栽培された高糖度トマト。果肉の中心部が肉厚で、甘味や栄養価が凝縮されています。



※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