

# 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

・とちおとめ&ベリーの  
グアナラガトーショコラ

+ ¥700

・HOLLYS紅ほっぺのベリーカスタードスコット  
・HOLLYS紅ほっぺとマスカルポーネクリームホワイトの生チョコタルト

+ ¥900

・さくらももいちごのタルト  
・淡雪のタルト

・HOLLYS紅ほっぺのアールグレイショコラタルト  
・あまおうと八女抹茶ティラミスタルト  
・あまおうとレユニオン産バナラのカスタードモンブランタルト  
・あまおうとルガールクリームチーズのタルト

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 あまおうと香取産ジャンボマッシュルームのサラダ仕立て

香り豊かなジャンボマッシュルームと糖度が高く程よい酸味のあるあまおうをバルサミコドレッシングで。

茸のポターージュ 香取産ジャンボマッシュルームのグリルと  
チーズのクロッカントを添えて

茸の旨味が凝縮したスープに香ばしく焼いたチーズとジャンボマッシュルームのグリルを添えて。

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

pasta 三浦キャベツと兵庫県産 一年牡蠣のクリームソース

アンチョビ風味のパン粉がけ

緑が鮮やかな旬の三浦キャベツの甘みと兵庫県産 一年牡蠣の旨味をアンチョビ風味で。

牛ほほ肉と田村農園産ちぢみほうれん草の

ラグーソースフェットチーネ

じっくり煮込んだ牛ほほ肉と口当たり滑らかなほうれん草のラグーソースです。

フレッシュトマトソース 揚げ茄子と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茄子と  
燻製チーズをトッピングしました。

選べるランチメイン料理

今月のおすすめ

main 羊もも肉と三浦キャベツのグリル マスタードソース

グリルすることで旨味の増した三浦キャベツとジューシーに焼き上げた羊もも肉を  
マスタードソースで。

はかた地どりと香取産ジャンボマッシュルームの

ピッツァイオーラ バジルソース

《ランチ価格 + ¥100》

ジューシーに焼き上げたはかた地どりと香り豊かなジャンボマッシュルームをピッツァ仕立てで。

スモークサーモンと田村農園産ちぢみほうれん草のフリカッセ

脂の乗ったアトランティックサーモンを自家製スモークし、  
ちぢみほうれん草とクリームで煮込んだフランスの家庭料理。

## 今月のこだわり食材

神奈川県三浦半島

三浦キャベツ  
海に囲まれ、太陽の光をふんだんに浴びた三浦半島のキャベツは、甘くやわらかいのが特徴です。



群馬県田村農園産

ちぢみほうれん草  
露地栽培でしっかりと寒さに当てることで、葉が厚く育ち歯ごたえがあるほうれん草。甘みが強く濃厚な味わいです。



千葉県香取産

ジャンボマッシュルーム  
大きく肉厚で、歯ごたえがありながらも、香り・旨みがしっかりとあります。



※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