

# lunch

ランチメニュー

lunch time 11:00-15:00

価格は全て税込価格です

## 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》

¥1,380

季節野菜の ハーブサラダ	+	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》

¥1,780

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》

¥1,680

季節野菜の ハーブサラダ	+	メイン料理、 パン	+	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》

¥2,080

前菜	+	メイン料理、 パン	+	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》

¥2,980

前菜	+	パスタ1品、 メイン料理1品、 パン	+	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

- ・マロンカシスのタルト
- ・秋映りんごの焼タルト
- ・洋梨と紅茶のキャラメルカスタードタルト

+ ¥600

- ・いちご&ベリーのグアナラガトーショコラ

+ ¥700

- ・シャインマスカットとナガノパープルのティラミスタルト
- ・3種のぶどうのルガール クリームチーズタルト

+ ¥800

- ・いちごとアールグレイショコラタルト
- ・季節の彩りフルーツタルトレット
- ・和栗とほうじ茶クリームのモンブランタルト
- ・北海道 かぼちゃのモンブランタルト

+ ¥900

- ・長野県産秋映りんごといちごのショートケーキタルト

## refill 各¥330

- ・おかわりドリンク [コーヒー、紅茶]

## lunch alcohol 各¥510

- ・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 ¥880

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

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ランチ価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわった料理をセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ。

今月のおすすめ

信州黄金シャモと白アワビ茸のガランティース

黒あわび茸のマリネ添え

《ランチ価格 + ¥300》

ソテーした白アワビ茸を深い旨味を持つ地鶏「信州黄金シャモ」で巻き、蒸しあげました。

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

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

ペスカトーレビアンコ 信州サーモンのグリル添え

魚介の旨味を凝縮したソースに、

香ばしくグリルした信州サーモンを添えて。

《ランチ価格 + ¥300》

今月のおすすめ

やまゆり牛のボロネーゼ 自家製ペネ 長野県産白アワビ茸のグリル添え

肉の味が濃いやまゆり牛赤身をじっくりと赤ワインで煮込みました。《ランチ価格 + ¥100》

ジューシーな長野県産アワビ茸と共に。

スペイン産栗豚とほうれん草のクリームソースフェットチーネ

天龍村ゆず胡椒の香り

しつとりとした肉質の栗豚を、爽やかな風味の長野県天龍村産ゆず胡椒が効いたクリームソースで。

## 選べるランチメイン料理

シェフの一押し

和牛肩ロース [クラシタ] のロースト 赤ワインソース

ハロウインスイートのドフィノア添え

《ランチ価格 + ¥800》

適度なサシが入った和牛肩ロース(クラシタ)のロースト。上品な甘みのハロウインスイートにクリームとナツメグを合わせて香ばしく焼き上げたドフィノア添え。

今月のおすすめ

信州黄金シャモと白アワビ茸のソテー クリームマスタードソース

深い旨味を持つ地鶏「信州黄金シャモ」と

長野県産の風味豊かなアワビ茸を酸味を効かせたソースと共に。

《ランチ価格 + ¥500》

スモークサーモンのグリル 葡萄のサラダ仕立て

冷燻製したサーモンを香ばしくグリル。旬を迎えたジューシーな葡萄のサラダと一緒に。



## 長野県信州産のこだわり食材

東御市 信州黄金シャモ

地鶏の程よい歯ごたえと噛むほどにあふれる肉汁から鶏肉本来の旨味が感じられます。



安曇野市 信州サーモン

最新の技術で「ニジマス」と「ブラウントラウト」の交配により誕生。肉厚な紅色の身に旨味が凝縮され、とろける舌触り。



天龍村 天龍村ゆず胡椒

香りの強い天龍村の青柚子と青唐辛子を丁寧に加工し、半年以上熟成させた粗挽きの柚子胡椒。



中野市 白と黒のあわび茸

アワビのようなコリコリした食感と、強い旨味が特長。生産量が少ない珍しい品種。



※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