

4月27日~5月8日

Lunche Menu

パスタランチ

ドリンク付き ¥1,500 税別

※店内が混み合っている場合でも、早めにお出しできます。(スタッフにお申し付けください)

前菜 & サラダ 香草カレトースト もずくとシラスのマリネ 大根のゴマサラダ

スープ 季節野菜のスープ

パスタ

(2種類からお選び下さい)

自家製パンチェッタとレンコンと山菜の天日塩パスタ

魚介と小松菜と法蓮草ほうれんそうのトマトパスタ

塩漬け豚

デザート 本日のデザート

ドリンク ドリンクメニューからお選びください

パスタ大盛 プラス ¥300
パルミジャーノチーズ 10g プラス ¥100
モッツアレラチーズ 50g プラス ¥150

どのパスタにも合います

スペシャル パスタランチ

ドリンク付き ¥2,200 税別

※店内が混み合っている場合は、お時間がかかります。(スタッフにおたずねください)

前菜 & サラダ 香草カレトースト もずくとシラスのマリネ 大根のゴマサラダ

スープ 季節野菜のスープ

本日の一品

(2種類からお選び下さい)

魚介のムニエル自家製ベーコン風味 みそ味噌のソース

鶏もも肉と野菜とバジルのフリカッセ ポトフ風

パスタ

(2種類からお選び下さい)

自家製パンチェッタとレンコンと山菜の天日塩パスタ

魚介と小松菜と法蓮草ほうれんそうのトマトパスタ

塩漬け豚

かるいクリーム煮

デザート 本日のデザート

ドリンク ドリンクメニューからお選びください

パスタ大盛 プラス ¥300
パルミジャーノチーズ 10g プラス ¥100
モッツアレラチーズ 50g プラス ¥150

どのパスタにも合います

Dessert

本日のデザート 5品盛り合せ **要予約** (メッセージプレートもご用意できます) ¥1,000 税別

4月27日~5月8日

Lunche Menu

お肉 or お魚料理を選べる コースランチ ドリンク付き ¥1,900 税別

※店内が混み合っている場合は、お時間がかかります。(スタッフにおたずねください)

前菜 & サラダ 香草カレトースト もずくとシラスのマリネ 大根のゴマサラダ
スープ 季節野菜のスープ

本日の一品
(2種類からお選び下さい)
魚介と自家製ベーコンと生トマトのモッツアレラチーズ焼き ブルゴーニュ風
鶏もも肉と豚肩ロースと自家製ベーコンとバジルのフリカッセ

かるいクリーム煮

パンorライス おかわりは プラス¥150 です。 スタッフにお申し付けください。

デザート 本日のデザート

ドリンク ドリンクメニューからお選びください

お魚 & お肉料理のコースランチ ドリンク付き ¥2,600 税別

※店内が混み合っている場合は、お時間がかかります。(スタッフにおたずねください)

前菜 & サラダ 香草カレトースト もずくとシラスのマリネ 大根のゴマサラダ
スープ 季節野菜とドライトマトのスープ

魚料理 魚介と自家製ベーコンと生トマトのモッツアレラチーズ焼き ブルゴーニュ風

肉料理 鶏もも肉と豚肩ロースと自家製ベーコンのポトフ風煮込み

パンorライス おかわりは プラス¥150 です。 スタッフにお申し付けください。

デザート 本日のデザート

ドリンク ドリンクメニューからお選びください

Drink Menu (Lunch Time)

こちらからお選び下さい

コーヒー	ブレンド	(ホット・アイス)	烏龍茶	(ホット・アイス)
紅茶	ダーズリン	ストレート (ホット・アイス)	オレンジジュース	
	アールグレイ	ストレート (ホット・アイス)	アップルジュース	
	セイロン	ミルク (ホット・アイス)	グレープフルーツジュース	
ミルク	地元で搾られた低温殺菌の牛乳	(ホット・アイス)	カルピス	カルピスソーダ