



Lunch Menu

ランチメニューはラストオーダー18:20までご注文できます。

※食材の品切れのため、途中でメニュー変更や終了となる場合がございますのでご了承ください。

※お一人様一品以上のご注文をお願い致します。

※表示価格は全て税込です。

1月		Aランチ ¥1,100 スープ・サラダ・デザート付 ドリンクまたはパンを お選び下さい。	Bランチ ¥1,200 スープ・サラダ・ドリンク・デザート付 パンまたはライスを お選び下さい。
1	(金)	年末年始休業(12月30日~1月3日) ※新年は1月4日より 通常営業致します。	
2	(土)		
3	(日)		
4	(月)	アサリとタケノコの和風パスタ	やわらか鶏ササミの明太子チーズ焼き
5	(火)	チョリソーとモッツァレラのミートソース	豚フィレ肉のチーズカツレツ レモン風味
6	(水)	牡蠣とほうれん草のクリームパスタ	ホエー豚ロース肉のセサミフリット トマトソース
7	(木)	定休日	定休日
8	(金)	ツナ・アンチョビ・ケッパーのパスタ	モッツァレラチーズと生ハムのチキンカツレツ
9	(土)	ソーセージとカリフラワーのトマトパスタ	しっとり鶏ササミのネギ味噌チーズ焼き
10	(日)	New 鱈(タラ)のボルペッティパスタ(イタリア風つみれ)	牛ロース肉のポテト包み焼き デミグラスソース
11	(月)	帆立としめじのクリームパスタ	豚バラ肉のトマト煮込み
12	(火)	厚切りベーコンのペペロンチーノ	カリッと揚げたビーフポテトコロッケ
13	(水)	ガーリック豚バラ肉とレンコンの和風パスタ	鶏もも肉のソテー 和風マスタードソース
14	(木)	定休日	定休日
15	(金)	小海老とブロッコリーのクリームパスタ	手ごねハンバーグチーズ焼き トマトソース
16	(土)	ツナとキャベツのトマトパスタ	牛肉と彩り野菜のブロシュット(串焼き)
17	(日)	半熟卵と生ハムの明太子パスタ	New 真鱈(マダラ)のガレットソテー
18	(月)	アサリと白菜のクリームパスタ	豚ロース肉のピッツァイオーラ(ピザ職人風)
19	(火)	アスパラ・ベーコン・しめじの和風パスタ	海老のクリームコロッケ風 パン粉焼き
20	(水)	ズワイガニと舞茸のトマトパスタ	シャキシャキ根菜ハンバーグ 和風おろしソース
21	(木)	定休日	定休日
22	(金)	アサリとネギのボンゴレビアンコ	鶏もも肉のガランティーヌ(包み焼き)
23	(土)	鶏もも肉とほうれん草のクリームパスタ	ホエー豚ロース肉のモッツァレラと生ハムの重ねパン粉焼き
24	(日)	New キャベツとベーコンのパスタ(パルミジャーノ風味)	牛肉のソテー 赤ワインレフォールソース
25	(月)	パプリカとスモークサーモンのペペロンチーノ	鶏もも肉のソテー マスタード風味(ローストポテト添え)
26	(火)	小海老としめじのトマトパスタ	手ごねハンバーグ さっぱり和風ソース
27	(水)	イカと小松菜の和風パスタ	豚フィレ肉のカツレツ バルサミコ酢ソース
28	(木)	定休日	定休日
29	(金)	スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ	香ばしく焼いた鶏もも肉の味噌漬け焼き
30	(土)	水菜と生ハムのペペロンチーノ	牛ロース肉のストロガノフ
31	(日)	帆立とエリンギのトマトソースパスタ	New プチベールと鶏もも肉のクリーム煮

ランチ用ドリンク

- ・ホットコーヒー
- ・工房茶居花 アイスコーヒー
- ・ジンジャーエール
- ・レモンスカッシュ
- ・カルピスソーダ
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー
- 【ピーチ or カモミール】

- ・紅茶【HOT/ICE】
- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・ゆずジンジャーエール
- ・ウーロン茶【HOT/ICE】
- ・野菜と果実ミックス
- ・ビネガードリンク
- ・ハニージンジャーティー

⊕ 100ドリンク

- ・カフェラテ【HOT/ICE】
- ・カプチーノ
- ・ココア【HOT/ICE】
- ・抹茶ラテ
- ・キャラメルラテ【HOT/ICE】
- ・ほうじ茶ラテ
- ・ホットチョコレート