

Bright lunch

11:00-14:00 L.O.13:30

01.September.2024-





【1】: 今月の週替わりパスタ

Tomato base



9/4 wed

▼
8 sun

1st week



真ダコのアラビアータ

Oil base



鶏モモ肉とほうれん草のペペロンチーノ

11 wed

▼
15 sun

2st week



ベーコンとクレソンのアラビアータ



アサリとほうれん草のバジリコ

18 wed

▼
22 sun

3st week



サーモンとクレソンのトマトクリーム



豚バラ肉と茄子のバター醤油

25 wed

▼
29 sun

4st week



牛ひき肉とカボチャのトマトソース



海老とアスパラガスのペペロンチーノ

サラダ/本日のスープ/デザート_付

▶ ドリンクセット

¥1,650(税抜¥1,500) プラス¥220(税抜¥200)



☕ ドリンクセット menu

・コーヒー(アイス/ホット) ・紅茶(アイス/ホット) ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶

※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更させて頂く場合がございます。※写真はイメージです。



【2】:シェフ厳選!

今月のおすすめパスタ チーズクリームパスタ



サラダ/本日のスープ/デザート_付

▶ドリンクセット

¥1,870(税抜¥1,700) プラス¥220(税抜¥200)



【3】:ボリューム満点!

今月のライスプレート 豚バラブロック煮込みカレー



サラダ/本日のスープ/デザート_付

▶ドリンクセット

¥1,650(税抜¥1,500) プラス¥220(税抜¥200)



ドリンクセット menu

・コーヒー(アイス/ホット) ・紅茶(アイス/ホット) ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶



ドリンク:単品 ¥660(税抜¥600)

- ・コーヒー(アイス or ホット)
- ・紅茶(アイス or ホット)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶



※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更させて頂く場合がございます。※写真はイメージです。

▼要_予約メニュー▼

秋香る旬の素材と牛タングリルのコース

¥6,050(税抜¥5,500)

本日の小さな前菜 2 種

帆立貝と秋野菜のサラダ仕立て

ポルチーニ茸とパンチェッタのスープ チーズバケット添え

米茄子とアサリのパスタ

秋鮭のポワレ 西京味噌と七味唐辛子のクルート サフランソースで

牛タンのグリルの軽い煮込み マデラワイン風味 3種の野菜のピューレと共に

本日のデザート:ラム香る マロンティラミス

コーヒー又は紅茶

秋香る旬の素材と US 牛フィレグリルのコース

¥7,700(税抜¥7,000)

本日の小さな前菜 2 種

帆立貝と秋野菜のサラダ仕立て

ポルチーニ茸とパンチェッタのスープ チーズバケット添え

米茄子とアサリのパスタ

秋鮭のポワレ 西京味噌と七味唐辛子のクルート サフランソースで

US 牛フィレ肉のグリル 本日のシェフソース 3種の野菜のピューレと共に

本日のデザート:ラム香る マロンティラミス

コーヒー又は紅茶

・ Alcohol ・

シャンパーニュ Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット : フランス/シャンパーニュ

シャルドネ 35% / ピノ・ノワール 35% / ピノ・ムニエ 30%

190年以上に渡り家族経営を貫く老舗メゾンのスタンダード・キュヴェ。複雑なアロマに、フレッシュな味わいが魅力



グラス： ¥ 1,760(税抜 ¥ 1,600)

ミニボトル： ¥ 4,180(税抜 ¥ 3,800)

ハーフボトル： ¥ 7,700(税抜 ¥ 7,000)

ボトル： ¥ 13,200(税抜 ¥ 12,000)

白ワイン White Wine

アイラム アイレン・ベルデホ [スペイン] アイレン ベルデホ

色調は淡いレモンイエロー。ピーチやメロンの様な華やかな香り。フレッシュな酸味が心地良い清涼感ある味わい。

グラス： ¥ 770(税抜 ¥ 700)

ボトル： ¥ 4,950(税抜 ¥ 4,500)

ジャラリッジ クラシック ホワイト [オーストラリア]

シュナン・ブラン 60% セミヨン 20% ソーヴィニオン・ブラン 20%

レモングラス・オレンジの花・シトラス等フルーツの酸味と果樹味を兼ね備えた幅広い層にお楽しみ頂けるグラスワインに最適な白ワイン。

グラス： ¥ 880(税抜 ¥ 800)

ボトル： ¥ 6,050(税抜 ¥ 5,500)

クリュスタセ [フランス/アルザス] ピノブラン 100%

グレープフルーツの繊細なフルーティーさと、かすかにアカシアなど白い花のニュアンス。

グラス： ¥ 1,320(税抜 ¥ 1,200)

ボトル： ¥ 7,150(税抜 ¥ 6,500)

鳥居平今村 菱山 ブラン [日本/山梨] 甲州 100%

厚みのある果実味 長い余韻菱山の力強いテロワールを表現した飲みごたえのある白ワイン。

グラス： ¥ 1,540(税抜 ¥ 1,400)

ボトル： ¥ 8,800(税抜 ¥ 8,000)

赤ワイン Red Wine

アイラム テンプラニーニョ [スペイン] テンプラニーニョ

ストロベリーやラズベリーなどの赤系果実の華やかなアロマ。フレッシュな果実味とタンニンのバランスが心地良い。

グラス： ¥ 770(税抜 ¥ 700)

ボトル： ¥ 4,950(税抜 ¥ 4,500)

ジャラリッジ クラシック レッド [オーストラリア]

メルロー 75% シラーズ 15% カベルネソーヴィニオン 10%

甘く熟したプラム・ダークベリーの豊かな果実味がアクセント。赤ワインの渋みが苦手という方にもおすすめ。

グラス： ¥ 880(税抜 ¥ 800)

ボトル： ¥ 6,050(税抜 ¥ 5,500)

デルハイム シラーズカベルネ [南アフリカ]

シラーズ 90%・カベルネ・ソーヴィニオン 10%

チェリーやブルーベリーのアロマの中に、コショウや食欲をそそる香りを感じ、果実とシルキーなタンニンが調和。

グラス： ¥ 1,320(税抜 ¥ 1,200)

ボトル： ¥ 7,150(税抜 ¥ 6,500)

キュヴェプレスティージュージュ [フランス/ボルドー]

カベルネ・ソーヴィニオン 50% メルロー 30% カベルネ・フラン 20%

ブラックチェリー・カシス・バナナの複雑でエレガントなブーケ。口中ではボリュームと濃厚さが感じられます。

グラス： ¥ 1,540(税抜 ¥ 1,400)

ボトル： ¥ 7,700(税抜 ¥ 7,000)

ビール Beer

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) ¥ 935(税抜 ¥ 850)

ノンアルコールビール (サントリー オールフリー) ¥ 825(税抜 ¥ 750)