

Bright lunch

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



April.2025-



今月の水・木・金 日替わりランチ

Wed / Thu / Fri Daily lunch

全品：本日のスープ/サラダ/パン又はライス付き

一般：¥1,430(税抜¥1,300) 近隣企業様：¥1,210(税抜¥1,100)

▼1week



2(水)	自家製ハンバーグ レッドチェダーチーズグラタン トマトソース
3(木)	ホタテ・シュリンプソテー ケイジャンスパイスマリネ
4(金)	ふわふわたまごのオムハヤシ ※パン付きません。

▼2week



9(水)	鱈スズキのソテー サルティンボッカ仕立て トマトハーブソースで
10(木)	鶏もも肉の赤ワイン煮込み 黒コショウ香るポテトクリーム添え
11(金)	アングスビーフステーキ 生姜香る照り焼きソース フライドポテト添え

▼3week



16(水)	伝説のポークジンジャー
17(木)	パエリア風ピラフ シーフードソテー添え ※パン付きません。
18(金)	カニクリームコロッケ トマトソース

▼4week



23(水)	サーモンとホタテのフライ パプリカ風味のディジョンマスタードクリーム
24(木)	国産豚肩ロースのロースト ガーリック香るハーブバターで
25(金)	オーストラリア産牛バラ肉煮込み たっぷりオニオンのハヤシソースで

▼5week

30(水)	※休業日
-------	------

CLOSE

NEWS

お会計 税込

¥1,650 以上で

スタンプ×2倍!

※他サービスとの併用不可

パスタランチ : Pasta lunch

ペスカトーレ

本日のスープ サラダ

パン

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,320(税抜¥1,200)



Bright.特製カレーランチ : Curry lunch

a.ビーフカレー

本日のスープ サラダ

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,320(税抜¥1,200)



b.シーフードカレー

本日のスープ サラダ

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,320(税抜¥1,200)



レディースランチ : Ladies lunch

シーフードサラダ ハーフパスタ

本日のスープ パン

本日のデザート

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,320(税抜¥1,200)



和牛モモ肉ステーキランチ : Wagyu steak lunch

和牛もも肉ステーキ 120g

本日のスープ サラダ

パン又はライス

一般： ¥3,850(税抜¥3,500)

近隣企業様：¥3,465(税抜¥3,150)



ドリンクセット 一般：プラス¥330(税抜¥300) 近隣企業様：プラス¥297(税抜¥270)

・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事がございます。※写真はイメージです。

▼土日祝限定▼

Bright. ホリデーランチコース : Holiday lunch course **¥2,750**(税抜¥2,500)

帆立のマリネ サラダ仕立て ドライマトソースで

本日のスープ

▼メインをお選びください▼

①:ポワソン

鯖のポワレ 焦がしバターソース ミモザ仕立て

②:ヴィアンド

国産豚ロースグリル マスタードクリームソース 温野菜添え

※和牛もも肉に変更出来ます。プラス¥2,200(税抜¥2,000)

パン又はライス

デザート

コーヒー又は紅茶

Bright. ホリデーランチフルコース : Holiday lunch full course **¥3,300**(税抜¥3,000)

帆立のマリネ サラダ仕立て ドライマトソースで

本日のスープ

ポワソン：鯖のポワレ 焦がしバターソース ミモザ仕立て

ヴィアンド：国産豚ロースグリル マスタードクリームソース 温野菜添え

※和牛もも肉に変更出来ます。プラス¥2,200(税抜¥2,000)

パン又はライス

デザート

コーヒー又は紅茶

☕ **ドリンクセット** 一般：プラス¥330(税抜¥300) 近隣企業様：プラス¥297(税抜¥270)

・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事がございます。※写真はイメージです。

・ 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)

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)