Bright lunch

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

Bright Coast

Summer recommendations!!

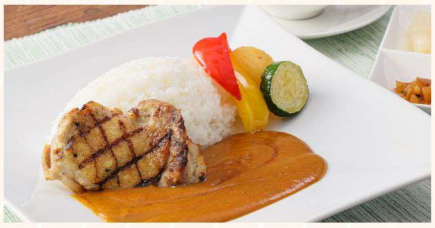
Bright Hawaiian lunch Fair 夏季限定:8/31sun まで

ハワイアンチーズバーガー グリルパイン入り
本日のスープ
Hawaiian Cheeseburger with Grilled Pineapple
一般：¥1,650（税抜¥1,500） 近隣企業様：¥1,320（税抜¥1,200）

ロコモコ 温泉玉子添え Loco moco　with poached egg
本日のスープ
一般：¥1,650（税抜¥1,500） 近隣企業様：¥1,320（税抜¥1,200

海老カツバーガー＆フライドポテト
本日のスープ
Shrimp cutlet burger and french fries
一般：¥1,650（税抜¥1,500） 近隣企業様：¥1,430（税抜¥1,300）

ココナッツチキンカレー Coconut chicken curry
本日のスープ/サラダ
一般：¥1,650（税抜¥1,500） 近隣企業様：¥1,430（税抜¥1,300）



ココナッツシュリンプカレー Coconut shrimp curry
本日のスープ/サラダ
一般：¥1,650（税抜¥1,500） 近隣企業様：¥1,430（税抜¥1,300）

マグロとアボカドの poki ライス Tuna and avocado poki rice
本日のスープ
一般：¥1,760（税抜¥1,600） 近隣企業様：¥1,540（税抜¥1,400）

ガーリックシュリンプ&鮮魚のソテー ハワイアンスタイル
Garlic shrimp and fresh fish sauteed Hawaiian style
本日のスープ/サラダ/パン又はライス
一般：¥1,980（税抜¥1,800） 近隣企業様：¥1,760（税抜¥1,600）

カフェ&ソフトドリンクセット

・コーヒー/紅茶（ホット or アイス）※ホットはお代わり自由
・グレープフルーツジュース ・オレンジジュース ・ウーロン茶
プラス 一般:¥330（税抜¥300） 近隣企業様:¥297（税抜 270）

※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。

パスタランチ：Pasta lunch

ナポリタン 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)

カフェ&ソフトドリンクセット

・コーヒー/紅茶(ホット or アイス) ※ホットはお代わり自由

・グレープフルーツジュース ・オレンジジュース ・ウーロン茶

プラス 一般:¥330(税抜¥300) 近隣企業様:¥297(税抜270)

※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 ドライトマトソースで

本日のスープ

▼メインをお選びください▼

①:ポワソン
鰆のポワレ 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 ドライトマトソースで

本日のスープ

ポワソン：鰆のポワレ 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)
ボトル： ￥13,200(税抜￥12,000)

白ワイン White Wine

ジャラリッジ クラシック ホワイト［オーストラリア］

グラス：￥ 880(税抜￥ 800)
ボトル：￥6,050(税抜￥5,500)

シュナン・ブラン 60% セミヨン 20% ソーヴィニョン・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。

クリュスタセ［フランス/アルザス］ ピノブラン 100%

グラス：￥1,320(税抜￥1,200)
ボトル：￥7,150(税抜￥6,500)

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。

鳥居平今村 菱山 ブラン［日本/山梨］ 甲州 100%

グラス：￥1,540(税抜￥1,400)
ボトル：￥8,800(税抜￥8,000)

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。

赤ワイン Red Wine

ジャラリッジ クラシック レッド［オーストラリア］

グラス：￥ 880(税抜￥ 800)
ボトル：￥6,050(税抜￥5,500)

メルロー 75% シラーズ 15% カベルネソーヴィニヨン 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。

デルハイム シラーズカベルネ［南アフリカ］

グラス：￥1,320(税抜￥1,200)
ボトル：￥7,150(税抜￥6,500)

シラーズ 90%・カベルネ・ソーヴィニョン 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。

キュヴェプレスティージュルージュ［フランス/ボルドー］

グラス：￥1,540(税抜￥1,400)
ボトル：￥7,700(税抜￥7,000)

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

ブラックチェリー・カシスバニラ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。

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)