



Bright lunch

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



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。

■and!!... ランチ限定！トロピカルスイーツ・ドリンクをプラス!!

Tropical Sweets & Drink Set



サマーハワイアンスイーツセット

パイナップルシャーベット トロピカルフルーツのマセレ

■レギュラーサイズ プラス 一般:¥660(税抜¥600) 近隣企業様:¥594(税抜¥540)

■ハーフサイズ プラス 一般:¥330(税抜¥300) 近隣企業様:¥297(税抜¥270)

チョコミントアイス トロピカルフルーツのマセレ

■レギュラーサイズ プラス 一般:¥770(税抜¥700) 近隣企業様:¥693(税抜¥630)

■ハーフサイズ プラス 一般:¥440(税抜¥400) 近隣企業様:¥396(税抜¥360)

バナナショコラアイスクリーム トロピカルフルーツのマセレ

■レギュラーサイズ プラス 一般:¥880(税抜¥800) 近隣企業様:¥792(税抜¥720)

■ハーフサイズ プラス 一般:¥495(税抜¥450) 近隣企業様:¥445(税抜¥405)



ハワイアントロピカルドリンク

■トロピカルサンセット マンゴージュース/ココナッツシロップ/ハイビスカスシロップ

■マリブルレー ブルーキュラソー/パイナップルシロップ/レモン/ソーダ

■ベリーアロマフィズ ベリーシロップ/ベリーティー/レモン/ソーダ

通常単品価格

✓ ランチプラス限定価格

¥990(税抜¥900) ➡ 一般:¥550(税抜¥500) 近隣企業様:¥495(税抜¥450)



■with recommendation vol.2

Bright Summer Steak lunch fair.

【夏季限定】:2025.8.31sun まで

■生姜香る和風ステーキソース

オーストラリア産 葡萄牛

鉄板焼き

150g

サーロインステーキランチ

・本日のスープ・サラダ・パン又はライス付



「葡萄牛」とは...

飼料に葡萄の搾りかすを加えて育てられた
アンガス牛のこと。

穀物肥育によってほんのり甘くジューシな
味わいが特徴です。

※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更する事がございます。



※イメージ。



一般 / 近隣
企業様共通

夏の特別価格

¥1,650

税抜 ¥1,500

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

今日のスープ/パン/今日のデザート

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)

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]

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

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ルージュ [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。

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)