



Bright lunch

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



Bright Coast おすすめ 秋の鉄板ステーキランチ

和牛 鉄板ハンバーグステーキランチ

選べるソース×計4種

①キノコオニオンデミ ②トマトソースレッドチェダーチーズ添え

③キノコ照り焼き④ガーリック醤油

本日のスープ・サラダ・パン又はライス付

一般:¥1,980 近隣企業様:¥1,782



オーストラリア産 葡萄牛

鉄板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

一般:¥2,750 近隣企業様:¥2,475



水・木・金 今月の日替わりランチ

一般:¥1,540

本日のスープ/サラダ/パン又はライス付

近隣企業様:¥1,320

※一部メニューを除く

▼1week

1日(水): グリルチキン カレー風味のトマトソース

2日(木): シーフードミックスフライ サーモン/エビ/イカ 特製タルタルソース

3日(金): 豚肩ロースのロースト オニオンソース

▼2week

8日(水): ミラノ風ポークカツレツ たっぷり茸のデミグラスソース

9日(木): ふわとろオムライス ビーフシチューソース ※パンは付きません

10日(金): 鱈のポワレ パプリカ風味のマスタードクリーム

▼3week

15日(水): ※祝日営業 振り替え休業日

16日(木): ジャンバラヤ グリルチキン添え ※パンは付きません

17日(金): 特製カニクリームコロッケ トマトソース ショートパスタ添え

▼4week

22日(水): チキンソテー スパイシーナポリタンソース

23日(木): 豚バラ肉のココナッツカレー煮込み

24日(金): ※団体様貸し切りの為ランチ休業

▼5week

29日(水): 小海老と白身魚のアメリカンクリーム煮 ヌードル添え

30日(木): たっぷり茸のビーフストロガノフ サフランライスで ※パンは付きません

31日(金): 特製フライドチキン スパイシーソース フライドポテト添え



今月のパスタランチ : Pasta lunch

Bright オリジナル ボロネーゼ

本日のスープ/サラダ/パン

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,485(税抜¥1,350)



Bright 特製カレーランチ : Curry lunch

a.ビーフ 本日のスープ/サラダ

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,485(税抜¥1,350)



b.シーフード 本日のスープ/サラダ

一般： ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様：¥1,485(税抜¥1,350)



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： ¥1,980(税抜¥1,800)

近隣企業様：¥1,782(税抜¥1,620)



■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)
- ・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:¥440(税抜¥400) 近隣企業様:¥396(税抜¥360)



■Bright chef's デザートセット

- ・ラムレーズンアイスフルーツ添え

※アルコール(お酒)分を含んでおります。お子様 また お車で越しのお客様はお控えください。

- ・キャラメルアイスフルーツ添え

●ハーフサイズ プラス 一般:¥550(税抜¥500) 近隣企業様:¥440(税抜¥400)

●フルサイズ プラス 一般:¥880(税抜¥800) 近隣企業様:¥770(税抜¥700)



※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 **¥3,850**(税抜¥3,500)

真蛸のマリネサフランマヨネーズ仕立て

本日のスープ

▼メインをお選びください▼

①：ポワソン

キンメダイのポワレ 浅利とポロねぎのソース
バジル風味



②：ヴィアンド

みちのく清流鶏モモ肉赤ワイン煮込み
マッシュルームクリームと共に

※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 **¥5,500**(税抜¥5,000)

真蛸のマリネサフランマヨネーズ仕立て

本日のスープ

ポワソン：

キンメダイのポワレ 浅利とポロねぎのソース バジル風味

ヴィアンド：

みちのく清流鶏モモ肉赤ワイン煮込み
マッシュルームクリームと共に

※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



※近隣企業様 10%OFF にてご案内いたします。

※ホリデーランチコースは別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

 **ドリンクセット** 一般：プラス¥440(税抜¥400) 近隣企業様：プラス¥396(税抜¥360)

・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 シラズカベルネ [南アフリカ]

シラズ 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)