

# Bright lunch

---

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

Januaryr.2025-





## 週替わりランチパスタ・Weekly Pasta・

▼ 1/8 wed ~ 13 mon

「サーモンとほうれん草のトマトクリームペンネ」

▼ 1/16 thu ~ 19 sun

「若鳥とブロッコリーのペペロンチーノ」

▼ 1/22 wed ~ 26 sun

「ホタテと茄子のペンネ トマトソース」

▼ 1/29 wed ~ 2/2 sun

「海老とジャガイモのジェノベーゼ」



本日のスープ・サラダ・パン 付

¥1,650(税抜¥1,500)



## レギュラーパスタ・Regular Pasta・

チーズクリームパスタ

本日のスープ・サラダ・パン付

¥1,650(税抜¥1,500)



ドリンクセット プラス¥330(税抜¥300)

・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。



ライスプレート・Plate lunch・

たっぷりキノコのハヤシライス

本日のスープ・サラダ・パン付

¥1,650(税抜¥1,500)



お魚・お肉ランチ・Fish and Meat lunch・

真鱈のムニエル リヨン風ソース

黒米リゾット添え

本日のスープ・サラダ・パン付

¥1,650(税抜¥1,500)



三元豚ばら肉とソーセージのトマト煮込み

本日のスープ・サラダ・パン付

¥1,650(税抜¥1,500)



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▼

特製ブイヤベース フォアグラのソテー冬の味覚を楽しめるカジュアルコース

¥6,050(税抜¥5,500)

アミューズ：

マグロのミキユイ ルッコラセルパチコとアンディーブのサラダ仕立て  
ノワゼットドレッシングで

前 菜：フォアグラのソテー カリフラワーピューレ添え フランボワーズソース

パスタ：ポテトニョッキ 牛蒡とベーコンのソースで

魚料理：ブライトコースト 特製ブイヤベース

デザート：蜂蜜風味のクレームブリュレ ブーケ仕立て

コーヒー又は紅茶

---

オーストラリア産牛ロースをメインに特製ブイヤベースも味わえる

プレミアムコース

¥7,700(税抜¥7,000)

アミューズ：

マグロのミキユイ ルッコラセルパチコとアンディーブのサラダ仕立て  
ノワゼットドレッシングで

前 菜：フォアグラのソテー カリフラワーピューレ添え フランボワーズソース

パスタ：ポテトニョッキ 牛蒡とベーコンのソースで

魚料理：ブライトコースト 特製ブイヤベース

肉料理：オーストラリア産牛ロースのポワレ 冬野菜添え 赤ワインソース

・国産牛ロースに変更出来ます。プラス¥3,300(税抜¥3,000)

デザート：蜂蜜風味のクレームブリュレ ブーケ仕立て

コーヒー又は紅茶

---

※ご予約ご用命は店舗スタッフ宛お声がけください。※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。

---

## ・ 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)