

LUNCH MENU

全てのメイン料理にセットがついてきます
—Every lunch is course style

《全てセット込み》

メイン料理をチョイスすると
こちらのセットが付いてきます



季節ディップ トルティーヤ添え

+



ミニサラダ (サラダランチはスープに変わります)

+



パン 2個

+



本日のデザート

MAIN FOOD メインのお料理をお選びください

DRINK MENU

—サラダランチ (+スープ) 1400

Salad Lunch Carrot Dressing
Salmon&Snap Peas/Cheese Flavor

スモークサーモンスライスとスナップエンドウのクリームチーズ和え
キャロットドレッシング パルメザンチーズのアクセント

—ご飯ランチ (+ミニサラダ) 1400

Rice Lunch "Goulash"
With Butter Rice

“ハンガリーの郷土料理グヤーシュ”パプリカと牛ハラミの煮込み
バターライスとサワークリーム添え

—鮮魚のポワレ (+ミニサラダ) 1700

Fish Poeler
Grilled Herb Cheese / Sour Sauce, Lemon Flavor

パセリとチーズの“香草チーズ焼き” ガーリック風味
インゲンとマッシュルームの温野菜添え
～レモンクリームソースの酸味とエスプレットの辛味をきかせて～

—ステーキランチ (+ミニサラダ) 2200

Steak Lunch/Beef Skirt
Butter Sauce

アメリカ産牛ハラミのロースト 焦がしバターソース
レモン、パセリ、ニンニク、エシャロット

—ラザニア (+ミニサラダ) 1400

Lasagna

リピート率ナンバーワン! 鴨肉と牛肉を使った、
濃厚でクリーミーな自家製ラザニアランチ

—山形豚肉グリエ (+ミニサラダ) 1600

Grilled Pork—Honey&Sherry Vinegar Sauce

蜂蜜とシェリービネガーのソースで
オレンジ香る、春キャベツを多くのせて～

—ブイヤベース (+ミニサラダ) 1800

Bouillabaisse With Alllioli Sauce

魚介のお出汁たっぷり、スープ・ド・ポワソン
白身魚・海老・ムール貝・じゃがいも etc

< PLUS FEES >

追加バケット1個 ¥80
無塩バター ¥100
イタリア産オリーブオイル ¥100



BEER WINE

ランチビール 150cc・・・¥350
400cc・・・¥650

ランチワイン (赤・白)・・・¥350

グラスパークリング イタリア/辛口 ¥800

COCKTAIL ALL ¥500

ジントエック モスコミュール
カシスオレンジ ファジーネーブル
カンパリソーダ マリブオレンジ
シャンディガフ ハイボール

SOFT DRINK ALL ¥200

コーヒー (H/I) 紅茶 (H/I)
ウーロン茶 オレンジジュース
アップルジュース グレープフルーツジュース