

## プレミアムランチコース

ひとくち前菜 2 種  
Appetizers

国産牛リブロースのミニツツステーキ 季節の温野菜  
Grilled Japanese beef rib-eye / seasonal vegetables

リースサラダ  
Leaf salad

パン又はライス  
Bread or rice

プティデザート  
Petit dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥3,850 (税込)

---

## アラカルトメニュー

カレー (ビーフ/チキン/シュリンプ/スパイシーベジタブル/) Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Spicy Vegetable)	¥1,400~
キーマ風ハヤシライス Hashed Beef Keema style	¥1,500
サンドイッチ(クラブハウスサンド/ベジタブル) Clubhouse sandwich (Clubhouse/Vegetable)	¥1,000~

2023.11/6～11/10

## シェフおすすめランチコース A

本日のスープ  
Soup of the day

三元豚ロース肉のコルトンブルー デミグラスソース 季節の温野菜  
Branded pork cordon blue / demi-glace sauce / seasonal vegetables

又は or

真鱈のヴィエノワーズ ノイリー風味  
Braised cod Vienne style / vermouth cream sauce

リーフサラダ  
Leaf salad

パン又はライス  
Bread or rice

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥2,750

## シェフおすすめランチコース B

本日のスープ  
Soup of the day

スパゲティ ディスペラータ  
Spaghetti Disperata

リーフサラダ  
Leaf salad

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥1,980

2023.11/13～11/17

## シェフおすすめランチコース A

本日のスープ  
Soup of the day

若鶏モモ肉と豚バラ肉のポトフ  
Pot-au-feu / chicken leg and pork rib

又は or

甘鯛のフリットと手長海老のロースト 甲殻類のクーリ  
Deep fried Amadai and scampi / crustacean coulis

リーフサラダ  
Leaf salad

パン又はライス  
Bread or rice

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥2,750

## シェフおすすめランチコース B

本日のスープ  
Soup of the day

スパゲッティ ボロネーゼ  
Spaghetti Bolognese

リーフサラダ  
Leaf salad

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥1,980

2023.11/20～11/24

## シェフおすすめランチコース A

本日のスープ  
Soup of the day

骨付きラムのソテー 香草パン粉風味 季節の温野菜添え  
Pan seared herb crusted rack of lamb / seasonal vegetables

又は or

真鯛のポワレ バジルソース ジャガイモとギリシャヨーグルト  
Pan-fried sea bream fillet / basil sauce / potatoes / Greek yogurt

リーフサラダ  
Leaf salad

パン又はライス  
Bread or rice

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥2,750

## シェフおすすめランチコース B

本日のスープ  
Soup of the day

ベーコンとトマトのスパゲティ アマトリチャーナ  
Spaghetti Amatriciana / bacon and tomato

リーフサラダ  
Leaf salad

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥1,980

2023.11/27～12/1

### シェフおすすめランチコース A

本日のスープ  
Soup of the day

ハンバーグステーキ 季節の温野菜とラクレットチーズ  
Hamburg steak / seasonal vegetables and Raclette cheese

又は or

金目鯛のコトリヤード シュリンプ 浅蜷 ムール貝  
Red bream cotriade / shrimp clam and mussel

リーフサラダ  
Leaf salad

パン又はライス  
Bread or rice

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥2,750

### シェフおすすめランチコース B

本日のスープ  
Soup of the day

ベーコンとツナのスパゲティ カレッティエラ  
Spaghetti Carrettiera / bacon and tuna

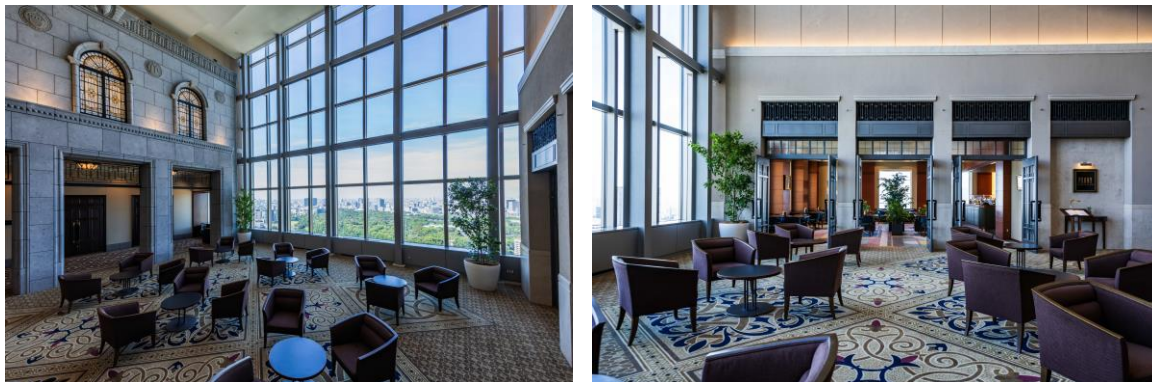
リーフサラダ  
Leaf salad

本日のデザート  
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶  
Coffee or tea

¥1,980

# PIONY



## Pasta Lunch

本日のパスタ  
コーヒーor 紅茶

¥1,000(税込)

- ☆ 平日 13:00~15:00 限定(L.O 14:30)
- ☆ ご予約不可
- ☆ 店頭にてお名前をご記入いただきお待ちください。  
お席のご用意が整い次第ご案内いたします

# 11

November  
2023

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1	2	3
		ボンゴレ ビアンコ	明太子クリーム	—
6	7	8	9	10
デスペラータ (パンチエッタ)	ボロネーゼ	カルボナーラ	ジェノベーゼ	ポモドーロ
13	14	15	16	17
ボロネーゼ	オルトラーナ (ベーコン・トマト)	甲殻類クリーム	ナポリターナ	和風パスタ
20	21	22	23	24
アマトリチャーナ	ペペロンチーノ	ジェノベーゼ	—	アラビアータ
27	28	29	30	
カレットイエラ (ツナ・ベーコン)	ブッタネスカ	ボスカイオーラ	メランザーネ	