

プレミアムランチコース

ひとくち前菜2種盛り合わせ Appetizers

国産牛リブロースのミニッツステーキ 季節の温野菜

Grilled Japanese beef rib-eye / seasonal vegetables

リーフサラダ

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

アラカルト

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)	¥1,540~
キーマ風ハヤシライス Hashed Beef Keema style	¥1,650
サンドウィッチ(クラブハウスサンド/ベジタブル) Sandwich (Clubhouse/Vegetable)	¥1,100
本日のスパゲティ Spaghetti of the day	¥1,100





2024/4/1~5

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ートレット エストラゴンマスタードソース

Branded pork côtelette / tarragon mustard sauce

又は or

真鯛のピカタ そら豆と新じゃが芋のエクラゼ トマトソース

Sea bream picata / broad beans and potato / tomato 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 グーラッシュ

Spaghetti Goulash

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

表示価格は全て税込となります



2024/4/8~12

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ

Soup of the day

豚バラ肉と季節野菜のポトフ

Pork rib Pot-au-feu / seasonal vegetables

又は or

真鱈のヴィエノワーズ ノイリー酒風味

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 カチャトラ

Spaghetti Cacciatora

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

表示価格は全て税込となります



2024/4/15~19

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 フライドエッグとベーコン

Hamburug steak / field egg and bacon

又は or

鰆のシャンボール そら豆添え

Spanish mackerel Chambord

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

スパゲティアマトリチャーナ

Spaghetti Amatriciana

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

表示価格は全て税込となります



2024/4/22~26

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ

Soup of the day

若鶏モモ肉のコンフィー トマトソース 季節の温野菜

Chicken leg confit / tomato sauce / seasonal vegetables

又は or

真鯛の白ワイン蒸し 蛍烏賊とシュリンプ 甲殻類のクーリ

Sea bream / firefly squid and shrimp / crustacean 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 マントヴァーナ

Spaghetti Mantovarna

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

表示価格は全て税込となります



2024/4/30~5/10

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ

Soup of the day

三元豚ロース肉のピカタ ドゥミグラスソース

Branded pork piccata / demi-glace souce

又は or

甘鯛のコトリヤード シュリンプ 浅蜊 ムール貝

Amadai 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

表示価格は全て税込となります



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。 お店のご用意が整い次第ご案内いたします。

			4		
			April 2024		
	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1	2	3	4	5
1	グーラッシュ	デスペラ ー タ	ボロネーズ	ボスカイオーラ	オルトラーナ
å,	8	9	10	11	12
	カチャト一ラ	トマトクリーム	ラグーアマファソン	甲殻類クリーム	ブッタネスカ
	15	16	17	18	19
	アマトリチャーナ	ジェノベーゼ	明太子クリーム	ペペロンチーノ (釜揚げしらす)	アラビアータ
	22	23	24	25	26
	マントヴァーナ	ボンゴレ ビアンコ	メランザーネ	和風パスタ (山菜)	ポモド一口
	29	30			
	<u>-</u>	カレッティエラ			