



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

プチデザート
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) ¥1,540~
Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Spicy Vegetable)

キーマ風ハヤシライス ¥1,650
Hashed Beef Keema style

サンドウィッチ(クラブハウスサンド/ベジタブル) ¥1,100~
Sandwich (Clubhouse/Vegetable)

本日のスパゲティ ¥1,760
Spaghetti of the day

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 sauce

又は or

甘鯛のコトリヤード シュリンプ 浅蜷 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



2024/5/13~5/17

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

煮込みハンバーグ 行者ニンニクと筍添え
Stewed Hamburg steak / asceyic garlic and bamboo shoots

又は or

甘鯛のフリット アンチョビ風味のトマトソース
Deep fried amadai / sauce tomato with anchovies

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 釜揚げシラス
Spaghetti Disperata / whitebaits

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



2024/5/20~5/24

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏モモ肉のクラポードン 粒マスタードソース
Sautéed chicken leg / grain mustard sauce

又は or

カジキマグロのソテー マントヴァーナ 季節の温野菜
Swordfish Mantovarna / seasonal vegetables

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

チキンオムライス ドゥミグラスソース
Omelet with chicken pilaf / demi-glace sauce

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



2024/5/27~5/31

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

真鱈のコトリヤード シュリンプ 浅瀬 ムール貝
Braised and 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

スパゲティ カチャトラ
Spaghetti Cacciatore

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



2024/6/3~6/7

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
Pan seared herb crusted rack of lamb / seasonal vegetables

又は or

カサゴのポワレ オリーブとオレンジ プロバンス風
Pan-seared marbled rockfish / olive and orange / Provence style

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



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。

5

May
2024

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1 オルトラーナ	2 ペペロンチーノ	3
6	7 カレッチェイラ	8 甲殻類クリーム	9 ナポリターナ	10 和風パスタ (山菜)
13 デイスパラータ	14 オルトラーナ	15 メランザーネ	16 明太子クリーム	17 モリーカ
20 ポロネーゼ	21 ボンゴレ ビアンコ	22 アマトリチャーナ	23 グーラッシュ	24 アラビアータ
27 カチャトラ	28 ボスカイオーラ	29 ブッタネスカ	30 和風パスタ (エビ・キノコ)	31 ナポリターナ