

LUNCH MENU

11:00~15:00(LO)

■ 定番パスタ・薬膳カレー

- ・薬膳カレー 780円
- ・昆布風味のペペロンチーノ 地野菜添え 680円
- ・ゆず胡椒風味のペペロンチーノ 地野菜添え(辛口) 630円
- ・自家製ナポリタン(トマトソース味) 730円
- ・トマトとにんにくのクリームパスタ 730円
- ・明太子のクリームパスタ 780円
- ・ゴルゴンゾーラのクリームソース 830円
- ・アンチョビと刻み生ハムのペペロンチーノ 地野菜添え 880円



薬膳カレー鶏コンフィ付



昆布風味のペペロンチーノ

※パスタ大盛 +180円 ※ご飯大盛 +100円 ※粉チーズ +50円

本日のパスタ(お尋ね下さい)

- ・島根県穴道湖産 蜆(しじみ)のペペロンチーノ 880円
- ・根室産 上物鯛とトマトのコンフィと金胡麻 地野菜添え 900円
- ・白身魚 サフラン風味のクリームパスタ 930円
- ・イベリコ豚 マスタード 九州スタイル 980円
- ・宗谷のホタテと醬(ひしお)のクリームソース 1,180円
- ・サーモンとイクラのクリームパスタ 1,200円

+100円でドリンク付に。コーヒーまたは紅茶(お子様はソフトドリンク)

■ 人気の蒸籠でライトランチ



※画像はイメージです

・野菜蒸籠

貝殻亭リゾート契約農家のこだわり地野菜が約10種類。市場を通らない90%生産者直野菜をお楽しみください。※旬野菜の為、野菜の種類は変動致します

・点心蒸籠

蒸籠で蒸した点心でヘルシーランチ。しょうがの千切り入りたれに付けてお召し上がりください。※点心の内容は時期により変動致します。詳しくはスタッフまで



- ・点心セット(野菜蒸籠 + 点心蒸籠) 900円
- ・飲茶セット(点心セット + 本日の中国茶) 1,180円
- ・野菜蒸籠 単品 450円
- ・点心蒸籠 単品 500円

■ サイドメニュー

- ・自家製温泉卵 80円
- ・鶏のコンフィ / 豚のコンフィ 各330円
- ・具沢山クラムチャウダー 380円
- ・季節の前菜 ショーケースよりお選び下さい

※価格はすべて税別となります。 ※画像はイメージです。

※個別会計はご遠慮いただいております。ご了承ください。

※ランチタイムに限り入店後2時間でお声をかけさせて頂くことがございますのでご了承ください。

