

Lunch Menu

※価格はすべて税別となります

2017年3月ver01

○パスタ(+400円で前菜、スープ、ワンドリンク付) 更に+400円で野菜、+200円でアイス付)

- | | |
|------------------|--------|
| 1.ボンゴレビアンコ | 780円 |
| 2.地野菜と昆布のペペロンチーノ | 780円 |
| 3.明太子ソース | 880円 |
| 4.牛挽き肉のボロネーゼ | 980円 |
| 5.無農薬地野菜のジェノベーゼ | 980円 |
| 6.ポルチャーニのカルボナーラ | 1,100円 |
| 7.牡蠣と生ハムのペペロンチーノ | 1,200円 |



ボンゴレ



地野菜と昆布のペペロンチーノ



明太子ソース



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ



牛挽き肉のボロネーゼ



無農薬地野菜のジェノベーゼ



ポルチャーニのカルボナーラ

パスタ全品+400円にて
前菜・スープ・ドリンクをお付
けできます

○お料理セット(薬膳米、前菜、野菜プレート、スープ、ワンドリンク付)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 若鶏のコンフィ食べ比べ | 1,700円 |
| カナダ産SPF豚肩ロースの燻製グリル | 300g 1,900円/150g 1,500円 |
| 和牛ハツのサイコロステーキ | 200g 2,000円/100g 1,600円 |
| NZ産スプリングラム(仔羊)の肩ロースのグリル | 2,100円 |
| NZ産スプリングラム(仔羊)のステーキ | 2,100円 |
| 米産バベットステーキ | 2,400円 |



若鶏のコンフィ



和牛ハツのサイコロステーキ200g



スプリングラム



バベットステーキ

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 米産ブラックアングス牛のステーキ | 2,500円 |
| 定番肉料理「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」 | 300g 1,800円/150g 1,400円 |
| 若鶏のグリル トマトソース | 320g 2,100円/160g 1,700円 |
| 豚コンフィのミラノ風カツレツ | 220g 2,300円/110g 1,850円 |
| 牛100%手ごねハンバーグ(数量限定) | 1,700円 |



アングス牛のステーキ



ヤマニ味噌マリネ豚ロース
300g



若鶏のグリルトマトソース
160g



手ごねハンバーグ

牛肉のトマト煮込み「オッソブーコ」風味	2,280円
プレミアム牛シチュー(数量限定)	2,400円
本日の魚のグリル	1,700円～
銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(数量限定)	1,980円
本日の魚グリル乗せアクアパッツア	2,000円～



牛肉のトマト煮込み



プレミアム牛シチュー



本日の魚のグリル



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



本日の魚のグリル乗せアクアパッツア

○カレー(+400円で前菜、スープ、ワンドリンク付、更に+400円で野菜、+200円でアイス付)

薬膳カレー	780円
チキン薬膳カレー	1,180円
ご当地ブランド 薬膳八千代カレー	1,180円



薬膳カレー



チキン薬膳カレー



薬膳八千代カレー
※プレートは付いていません

○ライス&キッズ

千葉県産 薬膳米	70円
プチピザ	450円



プチピザ



千葉県産薬膳米

○予約制コース(前日までのご予約となります)

鶏コース「前菜1品・鶏料理・パスタ・デザート」	3,000円
豚コース「前菜2品・豚料理・パスタ・デザート」	4,000円
魚コース「前菜2品・魚料理・パスタ・デザート」	4,000円
牛コース「前菜2品・魚&牛料理・パスタ・デザート」	5,000円



野菜プレート

※ランチタイムは2時間制となっております。
※ランチタイム、混雑時の個別会計はご遠慮頂いております。