

# Lunch Menu

※価格はすべて税別となります

## ○パスタセット(前菜、スープ、ワンドリンク付 更に+400円で野菜プレート)

ボロネーゼ	1,400円
ボンゴレビアンコ	1,500円
牡蠣と生ハムのペペロンチーノ	1,600円
海老のアメリカーナソース	1,600円
魚介の旨みペスカトーレ	1,700円



ボロネーゼ



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ

前菜・スープ・ドリンク付き



## ○カレーセット(野菜プレート、前菜、スープ、ワンドリンク付)

薬膳カレー	1,700円
-------	--------



野菜プレート・前菜・スープ・ワンドリンク付



## ○キッズセット(スープ・ドリンク付)

ナポリタン	800円
明太子パスタ	900円



明太子パスタ

スープ・ドリンク付き



### ランチセットドリンク(以下よりお選びください)

- ・コーヒー(ICE/HOT)
- ・紅茶(ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶

※おかわり+100円

○肉/魚料理セット(薬膳米、前菜、野菜プレート、スープ、ワンドリンク付)

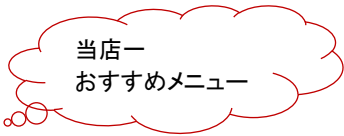
若鶏のコンフィ(手羽先・砂肝・ハツ・腿)	1,700円
和牛ハツのサイコロステーキ	2,100円
NZ産仔羊のステーキ	2,100円



若鶏のコンフィ



和牛ハツのサイコロステーキ



ヤマニ味噌 豚ロースのグリル	1,900円
イベリコ豚中落カルビの炙り(ヤマニ味噌風味)	2,100円
ヨーロッパ産鴨肉のステーキ	2,100円
ブラックアンガス牛のステーキ	2,400円
NZ産牛フィレ肉(牛で一番やわらかい希少部位) 200g	2,600円
本日の魚のグリル(スタッフにお尋ねください)	1,800円～
ブイヤベース	2,200円



魚のグリル



ヤマニ味噌 豚ロースのグリル



薬膳米・前菜・野菜プレート・スープ・ワンドリンク付

○デザート

本日のミニケーキ	200円
季節のアイスクリーム(スタッフにお尋ねください)	300円



※写真はイメージです

ランチセットドリンク(以下よりお選びください)

- ・コーヒー(ICE/HOT)
- ・紅茶(ICE/HOT)
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶

※おかわり+100円

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