

# Lunch Menu ランチメニュー

## Lunch Set

### ランチセット

ランチセットに+¥300で本日のデザートを追加可能です。  
お飲み物は下記のランチドリンクよりお選びください。

#### A パスタランチ



サラダ  
パスタ  
(大葉のジェノベーゼ)  
パン  
ドリンク

¥ 2,300

#### B 気まぐれランチ



サラダ  
本日のメイン  
(ASK)  
パン  
ドリンク

¥ 2,480

## Lunch Course

### ランチコース

選べるメインは右ページより、  
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜  
スープ  
選べるメイン  
(鶏 / 魚 / 豚 / 牛)  
パン  
デザート

¥ 3,250

## Lunch Full Course

### ランチフルコース【事前予約制】

前日までの事前予約制です。  
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜  
スープ  
魚料理  
肉料理  
パン  
デザート

¥ 4,950

## Lunch Drink

ランチドリンク

- コーヒー (Hot / Ice)
- 希望の雫りんごジュース (青森)
- 自家製クラフトコーラ
- 紅茶 (Hot / Ice)
- ほうじ茶 (Hot / Ice)
- 自家製ジンジャーエール



## Choice of Main

選べるメイン



### Chicken 鶏

国産鶏もも肉 塩麴ロースト  
黒酢と醤油のピネグレット

やわらかな鶏肉と、長期熟成させて造った玄米黒酢と濃口醤油のピネグレット。酸味と甘味の調和がやみつきの味わい。

玄米黒酢（京都 飯尾酒造）

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）



### Fish 魚

鮮魚の味噌焼き  
生海苔の白ワインソース

風味豊かなこっくりとした“甘味噌”がクリーミーな生ノリソースと合わさり、上品な香りが広がる。

甘味噌（岡山 名刀味噌）



### Pork 豚

山形豚のグリル  
有馬山椒の赤ワインソース

肉厚でジューシーな山形豚に、赤ワインと有馬山椒のソース。ワインのコクと、山椒のさわやかさで、フレッシュで豊かな風味。

有馬山椒（兵庫）



### Beef 牛 + ¥1,100

特選牛のグリル  
クルミのペーストわさび醤油テイスト

醤油の甘み、わさびの香りとかくるみの風味を融合させたソースが引き出すシェフの厳選した牛の旨み。

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）

# A la carte

アラカルト

## Salad & Appetizer

サラダ・前菜

前菜 盛り合わせ 5種類	¥ 1,000
サラダ	¥ 800
自家製パテ	¥ 1,000
シェフ特製 自家製やわらかハム	¥ 900
オリーブ	¥ 500
本日の前菜各種 (ASK)	¥ 500

## Pasta

パスタ

本日のパスタ	¥ 1,500
--------	---------

## Main Dish

メイン料理

\*少々お時間をいただく場合がございます

特選牛のグリル クルミのペースト わさび醤油のテイスト	¥ 3,200
山形豚のグリル 有馬山椒の赤ワインソース	¥ 2,000
鮮魚の味噌焼き 生海苔の白ワインソース	¥ 2,000
国産鶏もも肉 塩麴ロースト 黒酢と醤油のピネグレット	¥ 1,800
大葉としらすのジェノベーゼ	¥ 1,500