

LUNCH MENU

(10:00～14:30)

■メインの選べるランチセット

¥2,400 (税込)



前菜仕立てのサラダ

今月のスープ

メイン料理1種

パン または ライス

ドリンク

メイン料理はこちらから一品お選び下さい

肉

1. 選べるソースで楽しむ自家製煮込みハンバーグ (小麦・卵)

～ソースを2種からお選びください～

- ① 赤味噌デミグラスソース 人気料理店洋食おがた、リストランテ野呂監修の特製ソース
- ② 和風オニオンソース 玉ねぎの甘みと旨みを丁寧に引き出した当店自慢のソース

チキン

2. 京赤地鶏使用 低温調理で仕上げたハーブマリネチキン

京赤地鶏をハーブでマリネし、低温真空調理でしっとりなめらかな食感に仕上げました。ムネ肉を使用しているのでヘルシーな味わいです。

魚

3. 本日の鮮魚のポワレ ～彩り野菜と海の幸のナージュ仕立て～ (乳)

ふっくら焼き上げた鮮魚のポワレを、魚介の旨みがギュッと詰まった特製ナージュソースで、シーフードの豊かな味わいを一度に楽しめる、香り豊かなひと皿です。

パスタ

4. 茄子とミートソースのラザニア (小麦・卵・乳)

とろとろの茄子と濃厚なミートソースをたっぷり重ねて焼き上げた、熱々のラザニアです。肉の旨みと野菜の甘みが調和したソースに、チーズのコクがプラスされ、思わずスプーンが止まらなくなる美味しさ。ほっとする味わいの冬の人気メニューです。

■ステーキランチ

¥3,900 (税込)



前菜仕立てのサラダ

今月のスープ

国産牛ランプ肉のステーキ

パン または ライス

ドリンク

セットのお飲み物はこちらからお選び下さい

小川珈琲のコーヒー (HOT・ICE)、カフェオレ(乳) (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)、オレンジジュース、リンゴジュース

※表示しているアレルゲンは「卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ」です。

※仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

※調理器具について、十分な洗浄はしておりますが、微量のアレルゲン物質が付着、混入する可能性があります。