

ÁLA CARTE アラカルト

Light meal ライトミール

●ビーフと野菜たっぷりカレー

黒毛和牛ソテーを添えたビーフカレー。数種の野菜とどうぞ。 **小麦乳 ¥1,500**



●トマトの入ったシーフードカレー

トマト風味のカレーに、スパイスをきかせたシーフードと野菜を添えました。隠し味のココナッツがアクセントになります。

小麦乳卵 ¥1,500



●黒毛和牛を纏った茸ライス

黒毛和牛のソテーをまとわせた、茸のピラフ。お好みで醤油ベースのソースとガーリックチップをトッピング。

小麦乳卵 ¥1,950



●蟹と西洋ネギのピラフ シーフードソース

紅ズワイ蟹と西洋ネギのピラフに、蟹爪のフリットをプラス。海老、イカ、貝柱とアメリカーナをベースにしたソースとご一緒に。

小麦乳かに卵 ¥1,750

Pasta パスタ

●季節によって替わります **6月 7月 8月**

●チキンとトマトのジェノベーゼカボチャのクリーム

香ばしく焼いたチキンとトマトをからめたバジルソースの Pasta。カボチャクリームの甘さをプラスして。

小麦乳 ¥1,450



●野菜とベーコンの鉄板ナポリタン

スパイシーなチーズソースを添えて

野菜とベーコンのナポリタン。お好みでピリッとチリパウダーを効かせたチーズのソースをからめてお召しあがりください。

小麦乳卵 ¥1,450



●スモークサーモンとニンニクの芽のペペロンチーノ レモン風味

ニンニクの効いた、スモークサーモンとニンニクの芽のペペロンチーノをレモンの酸味でさっぱりと。水菜とミョウガのサラダとご一緒に。

小麦乳卵 ¥1,450



Fish 魚料理

6月 7月 8月 ●季節によって替わります

ランチタイム (11:00~14:30) 限定

魚料理 パン または ライス 付

●スズキのポワレラタトゥイユを添えて 魚介入りサフランソース

こんがり焼いたスズキにパプリカ、茄子、ズッキーニなどの野菜が入ったトマト煮込みを添えて。海老や帆立貝柱など魚介入りサフランソースをからめてお召しあがりください。

小麦乳卵 ¥1,750

●スパイスを纏ったイサキと海老のソテー

ココナッツ香るグリーンピースのクーリー

イサキと海老にカレー粉や香辛料を纏わせて焼きあげました。野菜とココナッツが香るグリーンピースのソースとご一緒に。

小麦乳卵 ¥1,750



Meat 肉料理

ランチタイム (11:00~14:30) 限定

肉料理 パン または ライス 付

●黒毛和牛の瞬間グリエ

香ばしく焼いた野菜添え

黒毛和牛を薄くスライスしてさっと焼きあげます。グリルした野菜とBBQソースでお召しあがりください。

小麦 ¥2,900 small ¥1,900

●黒毛和牛入りハンバーグと玉ねぎのココット仕立て

黒毛和牛(76%)と豚肉(24%)の合挽ハンバーグにチーズをトッピング。

小麦乳卵 ¥1,900

●ビーフシチュー&牛タン 季節の野菜添え

トロトロに煮込んだビーフと牛タンのシチュー。

小麦乳 ¥1,750



Soup スープ

●コーンポタージュ

小麦乳 ¥500

●魚介と野菜のスープ ブイヤベース風

サフラン香る、シーフードと野菜の“食べるスープ”。 **小麦卵 ¥900**



Side menu サイドメニュー

●ご注文はお食事(¥1,200以上)をお召しあがりのお客様に限らせていただきます

A set ¥500

B set ¥550

C set ¥750

パン+ **ミニコーンスープ** Or **ミニサラダ**

ミニサラダ + **ミニコーンスープ**

パン+ **ミニサラダ** + **ミニコーンスープ**

●ミニサラダ ●ミニコーンスープ **小麦乳** 単品各 ¥300 ●パン **小麦乳卵** ●ライス 単品各 ¥250

ランチタイム
ドリンクセット

コーヒー/紅茶/アメリカン/カフェオレ/カフェラテ
コーラ/ジンジャエール/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン茶

¥290

※サイドメニュー、ドリンクセットはいずれも割引対象外とさせていただきます

写真はいずれもイメージです。料金はいずれも消費税を含みます。

アレルギー物質は、法令で規定する特定原材料7品目すべての原材料を精査した結果です。なお、他のアレルギー物質を含む原材料と共通の設備で製造・調理しているものがござります。