

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クセになります。

小麦乳 **えび** ¥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、貝柱とアメリカヌをベースにしたソースとご一緒に。

小麦乳 **えび** **かに** ¥1,750

Pasta パスタ

●季節によって替わります **12月** **1月** **2月**

●鉄板ナポリタン

チーズフォンデュのソースを添えて

ケチャップの効いたナポリタンを熱々の鉄板にのせて。お好みで目玉焼きとチーズフォンデュ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



●ブロッコリーのペペロンチーノ 魚介とジャガイモのアヒージョ

ニンニクの効いたブロッコリーのペペロンチーノ。海老、イダコなどの魚介と、ジャガイモのアヒージョを添えて。

小麦乳卵 **えび** ¥1,450



●蟹と湯葉のクラムチャウダー風スープスパゲティ 柚子の香り

蟹、湯葉、ホウレン草など、具たくさんなクラムチャウダー風スープと一緒に食べるスパゲティ。大根おろしと柚子がアクセントに。

小麦乳 **かに** ¥1,450



Fish 魚料理

12月 **1月** **2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

●甘鯛のうろこ焼き 海老と野菜のパートブリック包み

食感を楽しめるよう、うろこのついたままカリッと焼きあげた甘鯛をトリュフの香るリゾットとともに。パートブリックで包んだ海老と野菜もご一緒にどうぞ。※パートブリック=小麦粉から作られたクレープ状の生地

小麦乳 **えび** ¥1,750

●鱈と雲子のムニエル

ゴロゴロ野菜のタルタルソース カレー風味

鱈と雲子(白子)をこんがり仕上げました。ほのかに香るカレーとバルサミコソースをアクセントにした野菜のごろっと入ったタルタルソースでお召しあがりください。

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 プイヤベース風

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