

11:00-15:00
(L.O.14:30)

LUNCH SET

ドリンクは★印のついたものからお選び下さい

Aセット + 500円



サラダパフェ/季節のスープ/ドリンク

Bセット + 600円



サラダパフェ/クラムチャウダー/ドリンク

Cセット + 400円



サラダパフェ/ドリンク

Dセット + 300円



ドリンク

11:00-15:00
(L.O.14:30)

PLATE

《メイン+バケット/ライス付》メインは以下より1日1品ご提供しております



【錦爽鶏のソテー】 1,180円
脂肪が少なく肉質柔らか。低温調理で仕上げました。



【豚肩ロースのヨンファイ】 1,180円
4時間かけて火を入れ、ホロホロとした食感が絶品。



【骨付き鶏もも肉のヨンファイ】 1,180円
ハーブ、塩胡椒をマリネし低温のラードで煮込みました。



【ミラノ風カツカツ】 1,480円
肉厚豚ロースをミラノ風に。ケッカソース&タルタルで。



【自家製手ごねハンバーグ】 1,880円
牛肉100%&つなぎ不使用の手作りジューシーハンバーグ。

本日の
おすすめ

PASTA

※大盛300円



たらこクリーム 980円

たらこ生クリームを贅沢に使用！
リッチな味わい。冷凍ソースの販売もあります。



牛ひき肉のボロネーゼ 980円

牛100%の粗挽肉に赤ワインを加え、
トマトで煮込みました。冷凍ソースの販売もあります。



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ 1,580円

ふりふりの牡蠣と生ハムの塩味、
ガーリックがたまらない。



ペスカトーレ 1,880円

魚貝類を贅沢に使用した、濃厚な逸品。

BOWL

※大盛150円



薬膳カレー 980円

50種類以上の食材で作られた逸品。



ガパオライス 980円

玉ねぎを炒め甘味を引き出し鶏の胸肉を
炒めました。



アショア 980円

玉ねぎ、パプリカ、豚ひき肉などを煮詰め
仕上げにチーズを



ほうれん草とごぼうのセサミチキン
カレー 980円

黒胡麻をベースに、野菜の香りたっぷり！
優しいお味。

価格はすべて税込です