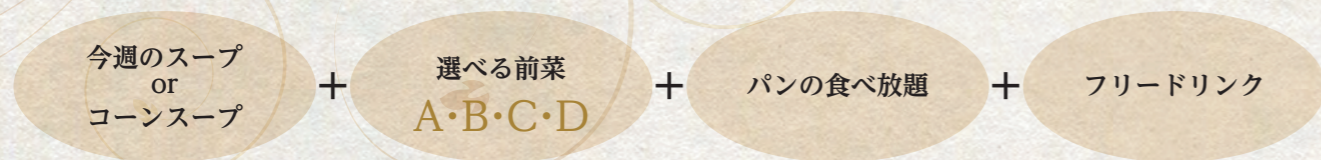


## Lunch Course ランチコース



選べる前菜は下記の4種の中よりお選びください



**A** 生ハムとデニッシュのシーザーサラダ



**B** 彩ムースと野菜ゼリーのテリーヌとフレッシュサラダ



**C** 果実と野菜のミニバフェとフレッシュサラダ



**D** 本日のアンティパストミスト (前菜の5種盛り合わせ)

ウィークリーランチ (今週の肉料理or今週の魚料理)

フレンチやイタリアンのテイストを盛り込んだ週替わりのランチです

メインディッシュは別紙をご覧ください (お肉orお魚)



こすたりかのとろけるビーフシチュー or ハンバーグのデミグラ煮込みランチ

数種類の香味と国産牛で仕上げたミデグラソースを使用した自慢の煮込み料理です



ビーフステーキランチ

牧草飼育牛(グラスフェッドビーフ)は自然環境のもとで放牧され、牧草だけを食べて健康に育ちます。その肉質は赤身がとても多く、脂肪が黄色いのが特徴です(オーストラリア産牛フィレ肉)



ソースはオニオンソース又はワサビ醤油。ヘルシーなグラス牛フィレ肉を低温調理で柔らかく仕上げたランチステーキです

¥1,380

ドルチェ2種付 ¥1,740

ドルチェ3種付 ¥1,860

¥1,680

ドルチェ2種付 ¥2,040

ドルチェ3種付 ¥2,160

¥1,980

ドルチェ2種付 ¥2,340

ドルチェ3種付 ¥2,460

※ライスもあります。お申し付けください。

## Ladies Lunch レディースランチ

ハーフパスタとドルチェがついたお得なランチです

パスタは、自家製生パスタ(リングイネ) or 乾麺(スパゲッティ)をお選びください。リングイネ スパゲッティ



¥1,880

今週のスープ or コーンスープ

・ 温かい前菜

・ 選べる前菜

左頁の4種の中よりお選びください

・ ハーフパスタ

別紙パスタメニューよりお好きなパスタをお選びください (手長海老と北海道帆立のロイヤルブリマヴェーラは除く)

・ パンの食べ放題

パティシエの季節のデザート or

・ 選べるドルチェ2種

・ フリードリンク

or コーヒー・紅茶・ハーブティー

## Seasonal Madame Lunch 季節のマダムランチコース

彩り豊かな季節の前菜やスープ、リッチなテイストに仕上げた生パスタやメインディッシュをお楽しみいただけます

¥2,580



アンティパスト盛り合わせ

・ 本日のスープ

・ パスタ料理

・ 今月の肉料理 or

・ 今月の魚料理

・ パンの食べ放題

パティシエの季節のデザート or

・ 選べるドルチェ2種

・ フリードリンク

or コーヒー・紅茶・ハーブティー (マルコポーロ)

※付け合わせは季節により変わります。写真はイメージです。 ※表示価格は全て消費税抜きです。