

10月5日(火)～10月19日(火)

Chef's Lunch

【 シェフおすすめランチ 】

¥1,800 (税込)

オードブル

海の幸のマリネサラダ仕立て

スープ

さつま芋のポタージュスープ

《ハーフパスタ 3種類からお選び下さい》
(パスタ増量+¥200)

*牛肉と豆のラグートマトスパゲッティ
(トマトベース)

OR

*チキンと小エビと小松菜の白ゴマ風味オイルスパゲッティ
(オイルベース)

OR

*小柱と栗とキノコのクリームスパゲッティ
(クリームベース)

《メイン料理 お魚又はお肉をお選び下さい》

*サーモンのポッシェ ナージュソース

OR

*豚フィレ肉のロースト ゴボウとバルサミコソース

パン **or** ライス

デザート

“本日のシェフ特製デザート” 3種盛り合せ

お飲物

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン **or** ミルク **or** ストレート)

Bruges Lunch

【 ブルージュランチ 】

¥1,300 (税込)

海の幸のマリネサラダ仕立て
さつま芋のポタージュスープ

《メイン料理 お魚又はお肉をお選び下さい》

*サーモンのポッシュ ナージュソース

OR

*豚フィレ肉のロースト ゴボウとバルサミコソース

パン or ライス

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン or ミルク or ストレート)

“本日のシェフ特製デザート”

3種盛り合せ

¥300 (税込)

“キッズプレート”

スープ・プレート・デザート・ジュース

¥750 (税込)

Pasta Lunch

【 パスタランチ 】

¥1,300 (税込)

海の幸のマリネサラダ仕立て
さつま芋のポタージュスープ

《パスタ料理 2種類からお選び下さい》
(パスタ増量+¥200)

*牛肉と豆のラグートマトスパゲッティ
(トマトベース)

OR

*チキンと小エビと小松菜の白胡麻風味オイルスパゲッティ
(オイルベース)

OR

*小柱と栗とキノコのクリームスパゲッティ
(クリームベース)

パン

コーヒー・カフェラテ・紅茶 (レモン or ミルク or ストレート)