

カジュアルコース

¥1,700 - ¥3,100 (税込)

▽ 「パスタ料理 又は 肉魚料理」 「お飲み物」 からそれぞれ1品ずつお選びください

▽ 自家製パン付き

▽ 今月のスープ「カリフラワーのポタージュ」 (ハーフサイズ) がご注文頂けます (+¥300)

「前菜盛り合わせ」

「パスタ料理 又は 肉魚料理」

- ・ズワイガニと冬キャベツのペペロンチーノ ¥1,900
- ・釜揚げシラスとブロッコリーのオレキエッテ
(オレキエッテ：耳たぶの形をしたショートパスタ) ¥1,700
- ・ベーコン、玉ねぎ、ペコリーノチーズのトマトソース ¥1,700
- ・船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテー 菜の花と大麦の煮込み添え ¥2,500
- ・鴨ムネ肉のロースト 赤ワインとオレンジのソース ¥2,500
- ・A5ランク和牛のグリル シェリービネガールのソース ¥3,100

「お飲み物」

- ・ コーヒー ・ 紅茶 ・ ピーチティー
(ホット or アイス)

パスタ料理又は肉魚料理は単品でもご注文いただけます

お会計時にサポーターズ会員証をのご提示でお会計より10%割引いたします

ランチコース

少しずつたくさんの料理を味わえるフルコースメニュー

¥3,400 (税込)

▽「温前菜 又は スープ」「パスタ料理」「メイン料理」「お飲み物」から1品ずつお選びください
▽ 自家製パン付き

「冷前菜盛り合わせ」

「温前菜 又は スープ」

- ・ カリフラワーのポタージュ
- ・ タコとセロリの温製サラダ (+¥200)

「パスタ料理」

- ・ ズワイガニと冬キャベツのペペロンチーノ (+¥100)
- ・ 釜揚げシラスとブロッコリーのオレキエッテ
(オレキエッテ：耳たぶの形をしたショートパスタ)
- ・ ベーコン、玉ねぎ、ペコリーノチーズのトマトソース

「メイン料理」

- ・ 船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテー 菜の花と大麦の煮込み添え
- ・ 鴨ムネ肉のロースト 赤ワインとオレンジのソース
- ・ A5ランク和牛のグリル シェリービネガーのソース (+¥500)

「デザート」

「お飲み物」

- ・ コーヒー ・ 紅茶 ・ ピーチティー
- (ホット or アイス)