

カジュアルコース

¥1,800 - ¥3,500 (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「茶豆の冷製スープ」 (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」

- ・ メカジキと夏野菜のペペロンチーノ ¥1,900
- ・ ペンネ (ショートパスタ) エビと佐倉レンコンのトマトソース ¥1,900
- ・ 千葉県産恋する豚とトウモロコシのスパゲティ ¥1,800
※鶏のブイヨンベースにチーズを絡めて仕上げます
- ・ 船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテーと
あさりとジャガイモの白ワイン蒸し ¥2,700
- ・ 千葉県産房総ハーブ鶏ムネ肉のロースト
揚げ茄子のトマト煮込みとハーブのサラダで ¥2,600
- ・ A5ランク和牛のロースト シェリービネガールのソース ¥3,500

「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

¥3,600 (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」

・ 茶豆の冷製スープ

・ 銚子産 アナゴのグリル バルサミコソース +¥200

「パスタ料理」

・ メカジキと夏野菜のペペロンチーノ

・ ペンネ (ショートパスタ) エビと佐倉レンコンのトマトソース

・ 千葉県産恋する豚とトウモロコシのスパゲティ

※鶏のブイヨンをベースにチーズを絡めて仕上げます

「メイン料理」

・ 船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテーと
あさりとジャガイモの白ワイン蒸し

・ 千葉県産房総ハーブ鶏ムネ肉のロースト
揚げ茄子のトマト煮込みとハーブのサラダで

・ A5ランク和牛のロースト シェリービネガールのソース +¥700

「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)