

Lunch Menu

すべてのランチに

ミニサラダ、スープ、

(サラダランチはミニサラダがキッシュにかわります)

おかわり自由の

自家製パン、ドリンク付き

オリーブオイル、バター ¥100



しっとりジューシー！
バヴェットステーキ

Outside skirt steak

旨味豊かな赤身(牛ハラミ)の
美味しさを引き立てるため、
牛脂を丁寧に含ませる工程を施し、
しっとりジューシーに仕上げます

女性向け 120g	¥1,700	おススメ！ 160g	¥2,000
がっつり!! 200g	¥2,300	とことんお肉!! 300g	¥3,200

外はサクッ、身はふっくら♪
アンコウの旨味とまろやかタルタルの
絶妙マリージュ



アンコウのフリット
カボチャとアボカドの
タルタルソース
Monkfish Fritters
Pumpkin and Avocado Tartar Sauce ¥1,800

新鮮野菜とデリの
ヘルシーランチ!!



彩り野菜のリースサラダ
Salad with fresh vegetables ¥1,500

まろやかに香り立つスパイス
ココナッツ深まる贅沢カレー



ココナッツチキンカレー
Coconut Chicken Curry
¥1,500
当店では国産米を使用しております

毎週替わるパスタ
内容はInstagramに



@MARUGO_D_0220

週替わりパスタランチ
Weekly Pasta Lunch ¥1,600~

セットドリンク Set Drink

ホットコーヒー Coffee、ドラフトアイスコーヒー Nitro cold brew coffee、
紅茶 Black tea (HOT or ICED)、ウーロン茶 Oolong tea、
オレンジジュース Orange juice、グレープフルーツジュース Grapefruit juice



アルコール Alcohol set

ピルスナー ウルケル ¥750
Pilsner Urquell
アサヒ スーパードライ ¥500
Asahi Super DRY



シャンパーニュ Champagne ¥1,200
スパークリングワイン Sparkling wine ¥600
白ワイン White wine ¥500
赤ワイン Red wine ¥500
サングリア Sangria ¥500

MARUGOランチコース



本日の前菜盛り合わせ
自家製パン
本日のスープ
選べるメイン
デザート
食後の飲み物 ※予約制

¥3,000