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てます

女性向け
120g ¥1,700
がっつり!!
200g ¥2,300

おススメ！
160g ¥2,000
とことんお肉!!
300g ¥3,200



春菊と柚子香る♪
香ばしく解ける旬魚
和の伝統とフレンチの彩り

サワラの幽庵焼き
春菊と柚子のソース
Grilled Spanish Mackerel, Yūan-style, with Shungiku and Yuzu Sauce ¥2,000



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



心地よい甘酸っぱさと
スパイスの刺激！

ポーク ビンダルー カレー
Pork Vindaloo Curry
当店では国産米を使用しております ¥1,500

毎週替わるパスタ
内容はインスタグラムに

@MARUGO_D_0220

週替わりパスタランチ
Weekly Pasta Lunch ¥1,700~

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
食後のお飲み物
¥3,000
※予約制