

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



バヴェットステーキ
Outside skirt steak

| | | | |
|----------------|--------|------------------|--------|
| 女性向け 120g | ¥1,700 | おすすめ! 160g | ¥2,000 |
| がっつり!! 200g | ¥2,300 | とことんお肉!! 300g | ¥3,200 |

サクッ、ふわ。極上の匂を
香草が奏でる、初夏の旋律♪



スズキの香草パン粉焼き
レモンバターソース
Pan-Fried Sea Bass with Herbs
Lemon Butter 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

スパイス香る、洗練された
爽やかな辛口!



鶏むね肉とエビの
グリーンカレー
Chicken Breast and Shrimp Green 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Instagramに



週替わりパスタランチ
Weekly Pasta Lunch ¥1,500~

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 ¥3,000
食後の飲み物 ※予約制