

4月

週替わりランチ

1000円(税込)

3/31 ~ 4/5

サーモンのポワレ
金柑バターソース

4/7 ~ 4/12

かりっかりチキンソテー
濃厚チーズソース

4/14 ~ 4/19

ライ麦パンの
エッグベネディクト

4/21 ~ 4/26

春キャベツのロール
グラタン仕立て



美食ベジダイニング
然 NEN

ベジタブルプレートランチ 1,600円 (税込み)

ベジタブルプレート
スープ
ライス or パン
プチデザート
コーヒー又は紅茶

美食ダイニングに相応しい野菜たっぷりのプレート
野菜の持ち味を活かした調理法と味付けにし
季節感と食感をお楽しみ下さい。



ステーキボウルセット 2,400円 (税込み)

オーストラリア産サーロイン肉を香ばしくグリルし
絶妙なミディアムに焼き上げました。
特製ステーキソースとガーリックチップでどうぞ。

ステーキ丼
スープ
カップサラダ
プチデザート
コーヒー又は紅茶



旬のお魚ランチセット 2,800円 (税込み)

サラダプレート

スープ

お魚料理

お魚は仕入れにより変更あります。

ライス or パン

デザート

コーヒーまたは紅茶



こだわりのお肉ランチセット

3,200円 (税込み)

サラダプレート

スープ

お肉料理

A, 三河地鶏ソテーと牛サーロインのグリル

B, 豚バラ肉のポトフと牛サーロインのグリル

ライス or パン

デザート

コーヒーまたは紅茶

野菜たっぷり使用した前菜と

しっとりジューシーに焼き上げたお肉、

ちょっと贅沢なランチにはピッタリ



写真は三河地鶏と牛サーロインです。

もちもち

4月 pasta lunch

サラダプレート・スープ・パスタ
パン2種類・プチデザート
コーヒー or 紅茶 付き

パスタランチセット

もちもち食感とソース絡みが良い淡路麺業の生パスタを使用しています。旬の食材を活かしたソースで個性豊かな味わいをお楽しみください。

¥1,980(税込)

※表示価格は全て税込です

A



釜揚げシラスと生ワカメの
タリオリーニ

白ワインの風味、新鮮な釜揚げシラスと潮の香り豊かな生わかめが麺に絡みます。旬の素材の味ぞ存分にお楽しみください。

B



アサリたっぷりの
ボンゴレロッソ

アサリの出汁とトマトの旨味がギュッとつまったボンゴレロッソです。大振りのアサリがたっぷり入っていて大満足間違いなしです。

C



春キャベツとベーコンの
アーリオオーリオ

春キャベツの優しい食感と香ばしいベーコンの相性は抜群です。オリーブのアクセントもお楽しみください。

然

鉄板ランチメニュー



ランチ鉄板デラックスコース

ランチ鉄板コース

前菜2種類盛り合わせ

然サラダ

お魚鉄板ソテー

豪産牛ロース 120g

メのガーリックライス

季節のシャーベット

珈琲 or 紅茶

5,000円(税込)

前菜3種類盛り合わせ

然サラダ

本日の一品

お魚の鉄板ソテー

国産牛ロース120g

メのガーリックライス

季節のシャーベット

珈琲 or 紅茶

7,500円(税込)

3営業日前までの要予約

同一グループ同メニューでのご提供となります。



お子様メニュー

+100円で
ドリンク
付き!



11:00~14:00

オススメ

A
set



欲張りプレート

900円(税込)

お子様の好きなアイテムを集めました。未就学児から小学校低学年くらいのお子様にはぴったりです。



ハンバーグプレート

1,200円(税込)

肉汁あふれる大き目のハンバーグがのった定番プレートです。小学生向け。プチデザート付き。



B
set

C
set



☆パンとごはんが選べます。

ベビープレート

650円(税込)

食べやすいサイズのアイテムがのった未就学児の為のお子様ランチです。
☆2つのセットから選べます。



数に限りがございます、ご予約お勧めいたします。