

LUNCH MENU

* 熟成酵母パン(おかわり可)とサラダが付きます

MEAT & FISH

若鶏もも肉のロースト 季節のソース 1,850
柔らかく焼き上げた鶏もも肉を季節感のあるソースでお楽しみください 税込 2,035

松阪ポークのタンドリースペアリブ 2,000
三重県産のブランド豚 松坂ポークを自家製スパイスに漬込んで焼き上げました 税込 2,200

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル 1,850
季節のビューレと香草パンのクラストを添えて 税込 2,035

メカジキのソテー トラパニーゼソース 2,200
アーモンド、トマト、ニンニクで作ったトラパニ風味ペーストを
クリーミーに仕上げソースにしました 税込 2,420

豚肩ロースの黒ビール煮込み 2,100
軽井沢の地ビールメーカー“KOKAGE”のスタウトを使用 税込 2,310

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2,600
たっぷりの赤ワインとフォンドヴォーでじっくりと煮込み 濃厚な味わいに仕上げました 税込 2,860

SOUP

野菜たっぷりのミネストローネ 1,650
柔らかく煮込んだ豚肉と野菜たっぷりのトマト味のスープです 税込 1,815

季節野菜のポタージュ 1,650
旬の季節野菜を使ったポタージュです 税込 1,815

ランチセットドリンク

沢村ベーカリーブレンドコーヒー、紅茶 + 250 税込 275

ハーブティー (カモミール・ルイボス・ミント) + 350 税込 385

PASTA

蟹とアボカドのクリームソース タリアテッレ 2,180
「森のバター」と言われるアボカドの滑らかさを生かしたクリームソースです 税込 2,398

しらすと青海苔のペペロンチーノ スパゲッティニ 1,850
しらすの旨味たっぷりのペペロンチーノ 税込 2,035

茄子とミートソースのボローニャ風ラザニア <数量限定> 1,750
たっぷりのミートソースと長茄子が入ったボリューム抜群のラザニア 税込 1,925

山吹ソーセージ ナポリタン スパゲッティ 1,850
デリカテッセン山吹より取り寄せたソーセージ入り 税込 2,035

SALAD

ニース風サラダ 1,750
特製フレンチとツナの2種類のドレッシングで仕上げたボリュームのあるサラダ 税込 1,925

季節のフルーツとフェタチーズのギリシャ風サラダ 1,750
旬のフルーツとギリシャチーズを使用したサラダです 税込 1,925

ローストビーフサラダ 1,980
たっぷりのローストビーフとローストナッツと共に 税込 2,178

ランチセットデザート

本日のジェラート 2種 + 450 税込 495

本日のデザート + 450 税込 495

LUNCH COURSE

3,637 税込 4,000

ANTIPASTO

前菜三種盛り合わせ

PANE

熟成酵母パン

PRIMO PIATTO

以下2品より好きなものを1品お選びいただけます

山吹ソーセージナポリタン
しらすと青海苔のペペロンチーノ

MAIN

以下5品より好きなものを1品お選びいただけます

若鶏もも肉のロースト 季節のソース
ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル
松坂ポークのタンドリースペアリブ
メカジキのソテー トラパニーゼソース
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+ 550 税込)

DOLCE

季節のデザート

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

DRINK

BEER

ハートランド樽生	850
アロマホップだけを使用した麦芽100%ビール	tax incl. 935
オットンオーガニックビール	1,200
軽井沢直送のクラフトビール	tax incl. 1,320
キリングリーنز フリー	750
ノンアルコール。ビールテイスト飲料	tax incl. 825

ALCOHOL

天使の誘惑レモンサワー	1,400
プレミアム焼酎をシェリー樽に漬け込み香り高く	tax incl. 1,540
ワインメーカーズ梅酒ソーダ	900
ワイナリーが造るブランデー仕込みの本格梅酒	tax incl. 990
鳳凰美田 ゆず酒ソーダ	900
柚子の風味しっかり感じる無濾過。ソーダ割やロックで	tax incl. 990
自家製サングリア (赤・白)	950
季節のフルーツを使用した自家製サングリア	tax incl. 1,045

NON ALCOHOL

葡萄酢ソーダ	680
ココファームのベルジュ風葡萄酢使用	tax incl. 748
ノンアルコール梅酒ソーダ	680
ロックンブラムをソーダ割で	tax incl. 748
ウーロン茶	500
	tax incl. 550
無濾過 ふじりんごジュース	680
	tax incl. 748
ノンアルコールサングリア	780
	tax incl. 858
千曲の滴 ももジュース	680
	tax incl. 748

*グラスワインも別紙でご用意しております

LUNCH COURSE

ANTIPASTO

前菜三種盛り合わせ

PANE

熟成酵母パン

PRIMO PIATTO

以下2品より好きなものを1品お選びいただけます

山吹ソーセージナポリタン

しらすと青海苔のペペロンチーノ

MAIN

以下5品より好きなものを1品お選びいただけます

若鶏もも肉のロースト 季節のソース

ハーブレモンに漬けたトロ鯖のグリル

松阪ポークのタンドリースペアリブ

メカジキのソテー トラパニーゼソース

牛ホホの赤ワイン煮込み (+550円)

DOLCE

季節のデザート

COFFEE or TEA

コーヒーまたは紅茶

3,637 円 (税込 4,000 円)