

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

松阪ボ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 松阪ボ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

タコとズッキーニのペペロンチーノ スパゲッティニ 1,850
セロリビュレで爽やかに仕上げました 税込 2,035

鹿肉と茄子のボローニャ風ラザニア <数量限定> 1,750
ヘルシーな鹿肉のミートソースと長茄子が入ったラザニア 税込 1,925

山吹ソーセージ ナポリタン スパゲッティニ 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

4,091 税込 4,500

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

タコとズッキーニのペペロンチーノ

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

松坂ボ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

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

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

タコとズッキーニのペペロンチーノ

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

4,091 円 (税込 4,500 円)