

2019年 **3**月ランチメニュー

※日替わりメニューの内容は、仕入れ状況や販売予定数終了などにより変更する場合があります。

日替わりランチ	日替わりのメインディッシュに、 サラダ、スープ、プチデザート、 コーヒーまたは紅茶、パンまたはライス 付き	平日	土・日・祝
		1,200円(税込)	1,500円(税込)
日替わりパスタ	日替わりのパスタに、サラダ、スープ、 プチデザート、コーヒーまたは紅茶 付き ※プラス 100円 でパンをお付けいたします。	平日	土・日・祝
		1,100円(税込)	1,200円(税込)

	日	月	火	水	木	金	土	
						1	2	
日替わりランチ						ホエー豚のコンフィ サラダ仕立て トマトと粉山椒ソース	トラウトサーモン のグリエ 野菜入り マスタードドレッシング	
日替わりパスタ						烏賊と新玉葱 彩り野菜のトマト チーズスパゲティ	魚介とアンチョビ オレガノのスパゲティ レモン風味	
	3	4	5	6	7	8	9	
日替わりランチ	鶏もも肉と卵の煮込み スターアニス風味 菜の花添え	白身魚と烏賊の オープン焼き 青じそクリームソース	ジャンボチーズ ハンバーグ 茸のデミグラスソース	赤魚のグリエ タブナードマリネの 烏賊添えバジルソース	榛名山こだわり卵の オムライス 鶏のささみフライ添え	ホエー豚のトマト 煮込み チーズ風味 新じゃが芋添え	気仙沼産メカジキの ソテー 菜の花添え 和風ソース	
日替わりパスタ	シェフの おすすめパスタ	蛸とひよこ豆 春キャベツの ペペロンチーノ	小柱とツナ、菜の花の 和風スパゲティ	鶏のささみと新玉葱 チーズと黒胡椒の スパゲティ	サーモンと空豆の 豆乳クリーム スパゲティ	烏賊と新玉葱 彩り野菜のトマト チーズスパゲティ	魚介とアンチョビ オレガノのスパゲティ レモン風味	
	10	11	12	13	14	15	16	
日替わりランチ	ジャンボハンバーグ 三種類の マスタードソース	白身魚と新じゃが芋 トマト、チーズの 重ね焼き グラタン風	バジルチキングリエ ベビーリーフの サラダ仕立て	白身魚と蛸のムニエル アンチョビ、トマト ケッパーのソース	スペイン風 鶏のパエジャ (チキンのパエリア風)	赤魚のグリエ タイム風味 浅利と ブラックオリーブ のソース	ノンメタポークの 赤ワイン煮込み 新じゃが芋添え	
日替わりパスタ	シェフの おすすめパスタ	蛸とひよこ豆 春キャベツの ペペロンチーノ	小柱とツナ、菜の花の 和風スパゲティ	鶏のささみと新玉葱 チーズと黒胡椒の スパゲティ	サーモンと空豆の 豆乳クリーム スパゲティ	烏賊と新玉葱 彩り野菜のトマト チーズスパゲティ	魚介とアンチョビ オレガノのスパゲティ レモン風味	
	17	18	19	20	21 春分の日	22	23	
日替わりランチ	トラウトサーモンの 瞬間燻製とベビーリーフ レムラードソース	榛名山こだわり卵の オムライス ノンメタポーク のミートソース	白身魚と烏賊の オープン焼き 春キャベツ添え	ジャンボハンバーグ 柚子胡椒 クリームソース	ノンメタポークの温かい カルパッチョ仕立て バルサミコ酢ソース	白身魚と小柱の ムニエル 新玉葱と サフランのソース	気仙沼産メカジキの グリエ 粉山椒の香り サラダ仕立て	
日替わりパスタ	シェフの おすすめパスタ	蛸とひよこ豆 春キャベツの ペペロンチーノ	小柱とツナ、菜の花の 和風スパゲティ	鶏のささみと新玉葱 チーズと黒胡椒の スパゲティ	サーモンと空豆の 豆乳クリーム スパゲティ	烏賊と新玉葱 彩り野菜のトマト チーズスパゲティ	魚介とアンチョビ オレガノのスパゲティ レモン風味	
	24	25	26	27	28	29	30	31
日替わりランチ	ホエー豚の ブラチョリーネ (ケッパー、松の実) 新玉葱のトマト煮	赤魚のグリエ 烏賊添え 新玉葱とオレガノ ケッパーのソース	鶏もも肉のグリエ ココナッツとスパイス 風味のソース	白身魚と魚介類の オープン焼き トマトと ベルモット酒のソース	ジャンボハンバーグ トマト煮込み チーズ風味	榛名山こだわり卵の オムライス ノンメタポークの シチューソース	ノンメタポークの 三種類のハーブ煮込み (オレガノ・タイム・バジル)	白身魚と小海老の オープン焼き シチリア風 春キャベツ添え
日替わりパスタ	シェフの おすすめパスタ	蛸とひよこ豆 春キャベツの ペペロンチーノ	小柱とツナ、菜の花の 和風スパゲティ	鶏のささみと新玉葱 チーズと黒胡椒の スパゲティ	サーモンと空豆の 豆乳クリーム スパゲティ	烏賊と新玉葱 彩り野菜のトマト チーズスパゲティ	魚介とアンチョビ オレガノのスパゲティ レモン風味	シェフの おすすめパスタ