



写真はカンパーニュランチ・パスタランチの季節(春)お野菜のオードブルで御座います

地元食材と野菜を多用した健康趣向のメニュー

春夏秋冬の季節感を楽しみながら

「ちょっと贅沢」

お家では味わえないホテルならではの洋食料理を発信致します



La Campagne Hotel Fukagawa

総料理長 林 琢磨

カンパーニュランチ ドリンクバー付き Campagne pranzo ¥2,200

注:こちらのメニューで20ポイント無料ご利用の場合は
定額分1,000円控除いたします。

※ ドリンクバーより好きなお飲み物をお取りください



お野菜のオードブル・スープ・豚ロースグリルステーキ
ライス・デザート・ドリンクバーのイメージで御座います



鯛のグラタン仕立て、ブリックのミルフィーユ

antipasto

・季節(春)お野菜のオードブル

minestra

・野菜のパイونسープ

鶏ガラをじっくり煮込みお野菜の甘味と一緒にあっさりとした仕上げました

Pesce o Carni

どちらか1品お選びください

・鯛のグラタン仕立て、ブリックのミルフィーユ

クリーミーな鯛のグラタンにバリバリに焼いたブリックが良く合います

・豚ロースの香ばしいグリルステーキ、ピストソース
赤い色が鮮やかな酸味の効いたソースです(ピストー)

Risio

・ライス

深川産なつぼしを使用

Dolce

・本日のデザート

Caffe o Te

・ドリンクバーより好きなお飲み物をお取り下さい

パスタランチ ドリンクバー付き

Pasta pranzo ¥1,600

注:こちらのメニューで20ポイント無料ご利用の場合は
差額400円頂戴いたします。

*ドリンクバーより好きなお飲み物も
お取ください



お野菜のオードブル・スープ・厚切りソーセージとほうれん草のスパゲッティ
デザート・ドリンクバーのイメージで御座います



温玉のせ スパゲッティボロネーゼ

antipasto

・季節(春)お野菜のオードブル

minestra

・野菜のブイヨンスープ

雞ガラをじっくり煮込みお野菜の甘味と一緒にあっさり仕上げました

Pasta

どちらか1品お選びください

・厚切りソーセージとほうれん草のスパゲッティ

・温玉のせ スパゲッティボロネーゼ

Dolce

・本日のデザート

Caffè o Te

・ドリンクバーより好きなお飲み物をお取り下さい

本日のランチ

il pranzo

単品 ¥ 900

セット ¥1,200

(デザート・ドリンクバー付き)

ポイントカード無料ランチはこちらのセットメニューからお選び下さい



「リンゴと玉葱をふんだんに使ったまろやかに仕上げました」

「自家製ピクルス」

・チキンのスパイスカレー(単品) ¥900

黒ニンニクスパイスで味変出来ます

・チキンのスパイスカレー(セット) ¥1,200

黒ニンニクスパイスで味変出来ます

ドリンクバー・デザートが付きます



「牛の筋肉を柔らかくするまでじっくりと煮込んだ本格的な味です」

「自家製ピクルス」

・ハヤシライス(単品) ¥900

・ハヤシライス(セット) ¥1,200

ドリンクバー・デザートが付きます



「肉々しい手ごね仕込みです」

・ハンバーグランチ(単品) ¥900

・ハンバーグランチ(セット) ¥1,200

ドリンクバー・デザートが付きます

価格は全て税込み(税額表示)で御座います

Ristorante テイクアウト menu

価格は全て税込み(総額表示)で御座います



・チキンのスパイスカレー ¥900
黒ニンニクスパイスで味変出来ます



・ハヤシライス ¥900



・厚切りソーセージと
ほうれん草のスパゲティ ¥900



・ハンバーガーランチ ¥900



・温玉のセスバゲッティボロネーゼ ¥900

・ご家庭でレストランを舌鼓



・豚ロースの香ばしいグリルステーキ、ピストソース
(こちらのメニューにはライスは付きません)
赤い色が鮮やかな酸味の強いソースです(ピストー) ¥1,000



・鰻のグラタン仕立て、ブリックのミルフィーユ
(こちらのメニューにはライスは付きません)
クリーミーな鰻のグラタンにパリパリに焼いたブリックが良く合います ¥1,000



・季節のサラダ ¥500



・野菜のブイヨンスープ ¥350 (150ml)
鶏ガラをじっくり煮込みお野菜の甘味と一緒に
あっさりとした仕上げました



・ライス ¥200

・テイクアウトは10個からお届け致します

La Campagne Hotel Fukagawa 営業時間 11:30~14:00 ラストオーダー13:30
深川市3条6番7号 ご予約・お問合せ 0164-23-2121

本日のランチ il pranzo

セットにはデザート・ドリンクバーが付きます

*ポイントカード無料ランチはこちらのセットメニューから
お選びください*



・とんかつお野菜の甘酢あんかけ(単品)ご飯・スープ付き ¥900
ご飯おかわり出来ます
・とんかつお野菜の甘酢あんかけ(セット)ご飯・スープ付き ¥1,200
ご飯おかわり出来ます
ドリンクバー・デザートが付きます



・温玉 とうろ 肉うどん(単品) ¥900
・温玉 とうろ 肉うどん(セット) ¥1,200
ドリンクバー・デザートが付きます

大盛は+350円追加になります

価格は全て税込み(総額表示)で御座います

Ristorante テイクアウト menu

価格は全て税込み(税額表示)で御座います



・チキンのスパイスカレー ¥900
黒ニンニクスライスで味変出来ます



・ハヤシライス ¥900



・厚切りソーセージと
ほうれん草のスパゲティ ¥900



・ハンバーグランチ ¥900



・温玉のセスパゲッティボロネーゼ ¥900

・ご家庭でレストランを舌鼓



・豚ロースの香ばしいグリルステーキ、ピストソース
(こちらのメニューにはライス付きません)
赤い色が鮮やかな酸味の効いたソースです(ピスト) ¥1,000



・鰻のグラタン仕立て、ブリックのミルフィーユ
(こちらのメニューにはライスは付きません)
クリーミーな鰻のグラタンにパリパリに焼いたブリックが良く合います ¥1,000



・季節のサラダ ¥500



・野菜のブイヨンスープ ¥350 (150ml)
薬ガラをじっくり煮込みお野菜の甘味と一緒に
あっさり仕上げました



・ライス ¥200

La Campagne Hotel Fukagawa
深川市3条6番7号

・テイクアウトは10個からお届け致します
営業時間 11:30~14:00 ラストオーダー13:30
ご予約・お問合せ 0164-23-2121

Drink Menu(別料金)

～アルコール～

サッポロ黒ラベル・・・600円

アサヒスーパードライ・・・600円

グラスワイン

ハウスワイン(白)・・・500円

ハウスワイン(赤)・・・500円

～ノンアルコール～

サッポロ プレミアムアルコールフリー・・・600円

Drink bar

(セルフサービスになります・好きなお飲み物をお取り下さいませ)

～ソフトドリンク～

烏龍茶

オレンジジュース

リンゴ酢

アイスコーヒー (5月～9月)

～Tea menu～

エスプレッソコーヒー・レギュラーコーヒー・ラテマキアート

アイスラテ・カフェラテ・紅茶・アップルティー・煎茶・ほうじ茶