

* ランチ *

本日のパスタ・リゾット

- ① いろいろ魚介類と茄子と
モッツアレラのトマトソース
- ② ぷりぷり海老といろいろ野菜の
塩味ソース
- ③ たっぷりベーコンとトウキビと
キャベツの豆乳クリームソース
- ④ 仔羊のスペアリブの煮込みと
深川産の長芋と黒米のリゾット

本日のメイン料理・お魚

道産真鱈とホタテのオープン焼き
醤油麴バターの香り

本日のメイン料理・お肉

美瑛産もち豚ロースのグリル
ニンニク風味のハチミツと醤油のソース

※当店で使用しているお米は深川産「ななつぼし」です。

* ランチコースは数量限定ですので、無くなり次第終了となります。

* ランチコース *

パスタ・メイン料理は左記のランチメニューの中から選び下さい。

スープ・前菜・デザートはシェフの気まぐれとなっています。

～Aコース～ ￥1700 (税込)

スープ ・ 前菜 ・ **パスタ** ・ デザート

～Bコース～ ￥2100 (税込)

スープ ・ 前菜 ・ **メイン料理** ・ デザート

～Cコース～ ￥2400 (税込)

スープ ・ 前菜

ハーフパスタ ・ **メイン料理** ・ デザート

☆コースには自家製パン・コーヒー又は紅茶がセットになります。

～単品パスタ～ ￥1100 (税込)

～単品メイン～ ￥1500 (税込)

* アルコールドリンク *

☆エビスビール (334ml)	¥650
☆グラスワイン (赤・白)	¥550
☆ふかがわシードル	200ml 600
	375ml 850

* ソフトドリンク *

☆ノンアルコールビール	¥500
☆ノンアルコールワイン	¥400
☆ブラッドオレンジジュース	¥550
☆ペリエ (炭酸水)	¥500
☆ドライジンジャーエール (ウィルキンソン)	¥500
☆コカ・コーラ	¥400
☆りんごジュース	¥400
☆オレンジジュース	¥400
☆ウーロン茶	¥400
☆コーヒー	¥400
☆紅茶	¥400

価格は全て税込となっております。

* ボトルワイン *

～ 白ワイン ～

☆ポール・メッサー スパークリング	仏 ローヌ	¥3,000
☆タッセ・メゾン 辛口	仏 ローヌ	¥2,000
☆ミュスカ・セーブル・エ・メーヌ・シュリール 甘口	仏 ロワール	¥3,000
☆虹 フルーティーな辛口	江部乙	¥4,000
☆L10 バイ ビアンキ トロンテ 辛口	アルゼンチン	¥5,000
☆シャブリ・ドメーヌ・アラン・ポートレ 辛口	仏 ブルゴーニュ	¥5,500
☆シャトー・チューレイ・キュベ・フランシス・クールセル 仏 ボルドー		¥7,000

～ 赤ワイン ～

☆ベルジェ・バロン ミディアム	仏 ボルドー	¥2,000
☆テバルド ロッソ 辛口	伊 プーリア	¥3,500
☆ステファン・プロカール 軽い酸味	仏 ブルゴーニュ	¥4,000
☆アルビーノ フルーティーな辛口	伊 アブルッツォ	¥4,500
☆モルゴン・コート・デュ・ピュイ ミディアム	仏 ブルゴーニュ	¥5,500
☆シャトー・トゥルヌフィエユ フルボディー	仏 ボルドー	¥7,200