



PLATE LUNCH

カレーランチ

¥ 850

ワンプレートランチ

¥ 900

(ごはん・サラダ・メイン)

※詳しくはスタッフまでお問い合わせください

※ごはんはパンへ変更可能です

(消費税込みの料金です)

スープセット  
+¥ 300

デザートセット  
+¥ 650

スペシャルセット  
+¥ 800

サイドオーダー

スープ  
ドリンクバー

デザート盛り合わせ  
ドリンクバー

オードブルサラダ  
デザート盛り合わせ  
ドリンクバー

パン +¥ 150  
スープ +¥ 200  
ドリンクバー +¥ 200

## OCTAVAR LUNCH

※下記のメニューにはスープ・パンがつきます

鶏もも肉と茸のトマトパスタ ￥1,000

ベーコンとかぼちゃのカルボナーラ ￥1,050

七面鳥と九条ネギのペペロンチーノ ￥1,100

パスタボロネーゼ ￥1,150

シーフードアヒージョ ￥900

アクアパッツア ￥1,200

骨付き鶏もも肉のコンフィー ￥1,250

お魚料理 ￥1,350

※詳しくはスタッフまでお問い合わせください

お肉料理 ￥1,400

※詳しくはスタッフまでお問い合わせください

(消費税込みの料金です)

サラダセット  
+¥500

デザートセット  
+¥650

スペシャルセット  
+¥800

サイドオーダー

オードブルサラダ  
ドリンクバー

デザート盛り合わせ  
ドリンクバー

オードブルサラダ  
デザート盛り合わせ  
ドリンクバー

パン +¥150  
スープ +¥200  
ドリンクバー +¥200

## SALAD

小エビのサラダ	¥ 800
生ハムサラダ	¥ 850
鴨スモークとオレンジのサラダ仕立て	¥ 900
スモークサーモンのサラダ仕立て	¥ 950
オードブル盛り合わせ	¥ 1,100

## DESSERT

パンナコッタ	¥ 550
抹茶ロール	¥ 600
いちごタルト	¥ 650

(消費税込みの料金です)

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。  
※料理写真はすべてイメージです。  
※上記のメニューには、乳製品・小麦・海老・そば・かに・落花生・卵・大豆を一部使用したお料理が含まれておりますので、アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さい。メニューのご提供にあたっては、完全に分離された施設での調理ではない為、十分な注意を払っておりますが、調理器具・器材・手などを介したアレルギー物質の二次混入を否定できません。  
使用食材については製造元からの情報に基づいております。以上、予めご了承のほどお願い致します。