

オードブル

— Appetizer —



京水菜とイタリア
野菜のサラダ

¥ 680



季節魚のカルパッチョ
キャビアのドレッシング

¥ 880



マリネサーモンと
京水菜の和風サラダ

¥ 920



ホロホロ鳥の
冬野菜サラダ

¥ 750



フォアグラのポトフ

¥ 900

軽食

— Light meal —



ワンプレート
(サラダ・ライス付き)

¥ 1,000



お子様ランチ
(スープ・アイスクリーム付き)

¥ 1,000



ビーフカレー
(サラダ・スープ付き)

¥ 1,850

スープセット ¥300

.....
スープ
+
ドリンクバー

デザートセット ¥900

.....
デザート
(本日デザートは+150円)
+
ドリンクバー

サイドオーダー

.....
スープ ¥150
パン ¥200
ドリンクバー ¥200

パスタ
— Pasta —



鴨のミートソース
フォアグラ添え ¥1,350



金目鯛と冬野菜の
からし明太子和風パスタ ¥1,320



京赤地どりと
九条ネギの檸檬パスタ ¥1,220



小柱と京野菜の
カルボナーラ ¥1,180



ペスカトーレ ¥1,280

ピッツァ
— Pizza —



マルゲリータ ¥1,000



クワトロフォルマッジ ¥1,340



パルマ風ピッツァ ¥1,300



京赤地どりと九条ネギの
カレーピッツァ ¥1,300



サルモーン
(京水菜とスモークサーモン)
¥1,350

スープセット ¥300

.....
スープ
+
ドリンクバー

デザートセット ¥900

.....
デザート
(本日デザートは+150円)
+
ドリンクバー

サイドオーダー

.....
スープ ¥150
パン ¥200
ドリンクバー ¥200

メイン (パン又はライス付き)

— Main —



金目鯛とホタテ貝の
アクアパッツァ

¥1,320



オマールエビと
ホタテ貝のポワレ・菜園風

¥1,580



平目の香草焼き
グリーンマスタードソース

¥1,560



ブラックアングス牛と京水菜
パルミジャーノの香り

¥1,620



仔牛のサルティンボッカ風
マッシュルームのクリームソース

¥1,620



いわて短角和牛イチボと
フォアグラ ロッシーニ風

¥2,450

デザート

— Dessert —



ほうじ茶プリン

¥700



バタービスケットサンド

¥700



レモンケーキ

¥680



セミフレッド

¥800



本日デザート

¥860

お料理に関するご案内

- ※料金は全て税込み価格です。
- ※全ての料理写真はイメージです。
- ※仕入れ状況によりメニュー内容が予告なく変更する場合もございます。予めご了承ください。
- ※メニューには特定原材料7品目と大豆のアレルゲン表示を行っております。
(特定原材料7品目:卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ)その他、特定原材料に準ずる21品目 に関しましてはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。
- ※お料理のご提供にあたっては、完全分離した施設ではないため十分な注意を払ってはおりますが、調理器具・機材・手等を介したアレルゲン物質の二次混入を否定できません。

LUNCH COURSE

◇ オードブルバリエ

◇ 本日のハーフパスタ (お好きな1品をお選びください)

- ① 鴨のミートソース フォアグラ添え (+100円)
- ② 京赤地どりと九条ネギの檸檬パスタ
- ③ 金目鯛と冬野菜のからし明太子和風パスタ
- ④ 小柱と京野菜のカルボナーラ
- ⑤ ペスカトーレ

◇ メイン料理

(下記よりどちらかお選びください)

金目鯛と京こかぶのナージュ仕立て

or

仔牛のサルティンボッカ風

マッシュルームのクリームソース

◇ パン又はライス

◇ 本日のデザート

(お好きな1品をお選びください)

- ① ほうじ茶プリン
- ② ビスケットサンド
- ③ レモンケーキ
- ④ セミフレッド
- ⑤ 本日デザート (+150円)

◇ ドリンクバー

¥2,600~



ルーチェ
LUCE

◇ オードブルバリエ

◇ 本日のスープ

◇ お魚料理

オマールエビと
ホタテ貝のポワレ・菜園風

◇ お肉料理

いわて短角和牛イチボのグリエ
トリュフソース

◇ パン又はライス

◇ 本日のデザート

(お好きな1品をお選びください)

- ① ほうじ茶プリン
- ② ビスケットサンド
- ③ レモンケーキ
- ④ セミフレッド
- ⑤ 本日デザート (+150円)

◇ ドリンクバー

¥ 3,600～

