

# LUNCH MENU



+ 本日のドルチェプレート

ドルチェ付きセレクトランチ

¥1,390

## Select Lunch

セレクトランチ

¥1,090

メニューから  
お好きな **1** 品

(オムライス、ピラフ、ドリア、パスタ、ピッツァ)

※一部のメニューはプラス料金を頂戴いたします。



本日のスープも  
おかわりOK

+



OR



数量  
限定

プレミアムドリンクバー

本日のサラダ

本日のキッシュ



# オムライス

オムライス

★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

## DEMIGLACE

- ✦ ふわふわ帽子のオムライス
- ✦ チーズin オムライス

## KETCHUP

- ✦ 昔ながらのオムライス

## CREAM

- ✦ 明太子クリームオムライス
- ✦ ★ スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームオムライス +¥100
- ✦ ★ 若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス +¥100
- ✦ ★ ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームオムライス +¥100



若鶏とキノコ、アスパラの  
ゴルゴンゾーラクリームオムライス



若鶏と彩り野菜のトマトオムライス  
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え

## MEAT SAUCE

- ✦ ナスとモッツアレラのミートソースオムライス

# ピラフ

ピラフ



特製ガパオピラフ

- ✦ インディアンピラフ
- ✦ シーフードピラフ
- ✦ 和風明太子大葉ピラフ
- ✦ パリ風ナシゴレン
- ✦ ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ
- ✦ 特製ガパオピラフ



ふわふわ帽子のオムライス



タコと明太子の和風オムライス

## TOMATO CREAM

- ✦ 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス
- ✦ 海老とブロッコリーのトマトクリームオムライス
- ✦ スモークサーモンとアスパラのトマトクリームオムライス
- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス +¥100

## JAPANESE TASTE

- ✦ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス
- ✦ スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風オムライス
- ✦ タコと明太子の和風オムライス
- ✦ ずわい蟹と海老の和風オムライス +¥100

## TOMATO

- ✦ ナスとベーコン、モッツアレラのトマトオムライス
- ✦ ★ 若鶏と彩り野菜のトマトオムライス  
ハッシュドポテト&マスカルポーネ添え +¥100
- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレオムライス +¥100

## CURRY

- ✦ ゴールデンオムライス

# ドリア

ドリア



ソーセージとポテト、  
温泉玉子のカレードリア

- ✦ 若鶏とキノコの照り焼きドリア
- ✦ ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア
- ✦ ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア
- ✦ ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア
- ✦ 若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア
- ✦ ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア



# Pasta

パスタ

🔄 パスタの変更が可能です!

ご要望いただければ、メニューに記載されているパスタからスパゲティ、フェットチーネへの変更も承ります。

Spa スパゲティ Fet フェットチーネ

★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

## CREAM

- ✦ カルボナーラ Spa
- ✦ 明太子カルボナーラ Fet
- ✦ ★ スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース Fet +¥100
- ✦ ★ 若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース Fet +¥100
- ✦ ★ ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース Fet +¥100

## TOMATO CREAM

- ✦ 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース Fet
- ✦ 海老とブロッコリーのトマトクリームソース Fet
- ✦ スモークサーモンとアスパラのトマトクリームソース Fet
- ✦ ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース Fet +¥100



スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース



ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース

## MEAT SAUCE

- ✦ ミートソース Spa
- ✦ ナスとモッツアレラのミートソース Fet

# Pizza

ピッツァ

★印のメニューは記載の追加料金を頂戴いたします。

- ✦ マルゲリータ  
トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ
- ✦ パンビーノ  
トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ
- ✦ ジャポネーゼ  
照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ
- ✦ ビスマルク  
チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ
- ✦ クワトロ フォルマッジョ  
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ
- ✦ フンギ ゴルゴンゾーラ  
モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ



若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース



若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース

## TOMATO

- ✦ 若鶏とキノコ、彩り野菜のトマトソース Spa
- ✦ ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース Spa
- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレ Spa +¥100

## JAPANESE TASTE

- ✦ 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース Spa
- ✦ スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース Spa
- ✦ タコと明太子の和風ソース Spa
- ✦ ずわい蟹と海老の和風ソース Spa +¥100

## OIL

- ✦ ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ Spa
- ✦ 生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ Spa
- ✦ ★ 魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ Spa +¥100
- ✦ ★ 海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノベーゼソース Spa +¥100



魚介たっぷりのペスカトーレビアンコ



海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノベーゼソース

- ✦ ★ プロシュート マスカルポーネ  
トマトソース・モッツアレラ・プロシュート・マスカルポーネ  
ピンクペッパー・ペビーリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ +¥100
- ✦ ★ ジェノベーゼ  
トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・ポテト・ジェノベーゼソース・グラナパダーノ +¥100



マルゲリータ



プロシュート マスカルポーネ



# Other Menu

ランチを彩る その他のメニュー

## お子様用プレミアムドリンクバー

PREMIUM DRINK BAR

小学生のお子様 **¥210** | 小学生未満のお子様 **¥0** ※ただし、大人数の場合はお断りさせて頂く場合がございます。

# Lunch Dolcé

ランチ ドルチェ



### アイスクリーム

✦ ランチアイス **¥180**  
(バニラ・チョコ・抹茶・マンゴー)

### ドルチェ

✦ 本日のドルチェプレート **¥300**

✦ 特製クレームブリュレ **¥380**

✦ 特製ティラミス **¥380**



特製クレームブリュレ



特製ティラミス

本日のドルチェプレート  
日替わりとなりますので詳しい内容については  
スタッフにお尋ねください。

