

# LUNCH MENU

THE LIVELY KITCHEN

11:30-14:00

## PASTA LUNCH

1,300-

— APPETIZER —  
旬野菜のガーデンサラダ

— PASTA —  
選べる4種の Pasta

— BREAD —  
ローズマリー香るフォカッチャ

— DESERT —  
季節のプチソルベ

★+300

選べる4種デザートに変更可能

— SET DRINK —  
コーヒー / 紅茶 (H/I)

## LIVELY LUNCH

1,800-

— AMUSE —  
蕎麦の実と生ハムの  
ブーケ仕立て

— APPETIZER —  
トマトとモッツァレラ  
ブラッティナーナのカプレーゼ

— MAIN —  
選べる3種のメイン

— BREAD —  
ローズマリー香るフォカッチャ

— DESERT —  
選べる4種のデザート  
※食後にお伺いさせていただきます。

— SET DRINK —  
コーヒー / 紅茶 (H/I)

## SPECIAL LUNCH

2,300-

— AMUSE —  
フォアグラ最中

— APPETIZER —  
長崎県産活きアジの  
カルパッチョ

— PASTA —  
選べる4種の Pasta

— BREAD —  
ローズマリー香るフォカッチャ

— MAIN —  
選べる3種のメイン

— DESERT —  
選べる4種のデザート  
※食後にお伺いさせていただきます。

— SET DRINK —  
コーヒー / 紅茶 (H/I)

— PASTA —

- 高知産青唐辛子のスパゲッティーニ
- 佐賀県産初摘み海苔と真鯛のスパゲッティーニ
- US産最高級プライムビーフのボロネーゼスパゲッティーニ
- 生パスタフィットチーネの自家製パンチェッタカルボナーラ  
※+300

— MAIN —

- 佐賀県産有田鶏のハーブ香るガーリックロースト
- カジキマグロのグリル  
～紀州梅のケッカソース～
- US産最高級プライムビーフのグリル  
～柚子香る赤ワインソース～  
+500-

— DESERT —

- 自家製プリン  
クラシックスタイル
- 濃厚ガトーショコラ
- 季節フルーツのジェラート
- 抹茶ティラミス  
～和マカロン添え～

※全て税込み表示になります。

※週末(土・日・祝)はお一人様/¥100のサービスチャージを頂いております。