

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ニ
- 佐賀県産初摘み海苔と真鯛のスパゲッティニ
- 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。