

Lunch menu

Lunch

ランチ（ランチにはサラダブッフェが付きます）



からすみと白菜のアーリオオーリオ 2,300



鴨ロースの熾火焼き 2,600
クランベリーのガストリックソース



寒ブリの熾火焼き 2,700
柚子のブルノワゼット



和牛ランプの熾火焼き 3,900
黒トリュフの赤ワインソース



薪火で24時間ローストした 2,500
骨付きもも肉(10食限定)

Salad buffet サラダブッフェ

カウンターよりご自由にお取りいただけます。

- ・野菜各種
- ・焼き野菜
- ・本日のデリ
- ・本日のスープ
- ・本日のパン
- ・ソフトドリンク など



Course

コース ※サラダブッフェは含まれておりません

3,500

本日の前菜、本日のスープ・パン、サラダ、メインディッシュ(魚or肉)、パスタ、デザート、コーヒー
※メインディッシュは+1,000円で牛に変更できます

Option

オプション

ガトーショコラ

600

トスカーナ風フライドポテト

800

薪焼きバスクチーズケーキ

600

原木生ハム(ハモンセラーノ)

5g 300

本日のデザート

500

フィッシュ&チップス

1,200

本日のアイス2種

400

スパイシーミックスナッツ

500

姫浜産のり塩の野菜チップス

500



kubelto

Lunch menu

Children's menu お子様ランチ —————— 1,500

グリーンサラダ、ハンバーグ、チキンライス、ポテト、エビフライ、デザート、
ドリンク(オレンジ/リンゴ/烏龍茶/ジンジャーエール/コーラ)

Soft drink ソフトドリンク

| | | | |
|---------------|-----|-----------------------------|-----|
| コーラ | 600 | 福田農場の博多あまおうの ストロベリージンジャー | 800 |
| ジンジャーエール | 600 | 烏龍茶 | 600 |
| 味まろしづり(早和果樹園) | 800 | ガス入りミネラルウォーター | 800 |
| 国産柑橘のソーダ | 800 | | |

Alcohol アルコール —— クラフトビールのラインナップは別紙メニューにてご紹介しています。

| | | | | |
|-------------------------|-----------|-------|-----------------|-----|
| クラフトビール | L [420ml] | 1,200 | 白ワイン(グラス) | 800 |
| ※別紙メニューより 種類をお選びください | M [310ml] | 900 | | |
| | S [150ml] | 500 | 赤ワイン(グラス) | 800 |
| クラフトビール 3種飲み比べセット | 1,000 | | スパークリングワイン(グラス) | 900 |
| 角ハイボール | 700 | | レモンサワー | 800 |

ランチコースご注文の方限定

Free drinks フリードリンク(1h) —————— 2,000

◆ご注文から60分でラストオーダーとなります

| Beer ビール

クラフトビール
※別紙メニューより種類をお選びください

| Wine ワイン

スパークリングワイン
ワイン(赤/白)

| Cocktails カクテル

ハイボール
ジントニック
レモンサワー
カシス[オレンジ/ソーダ]
ピーチ[オレンジ/ソーダ]

| Softdrink ソフトドリンク

烏龍茶
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール