

## Lunch

ランチ(ランチにはサラダbuffeが付きます)



明太子クリームパスタ

2,300



鴨ロース焼火焼き  
発酵柑橘のソース

2,600



鯖の焼火焼き オマールビスク

2,700



和牛ランプの焼火焼き  
自家製ジャポネソース

3,900



薪火で24時間ローストした  
骨付きもも肉 (10食限定)

2,500

### Salad buffet

サラダbuffe

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buffe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

薪焼きバスケットチーズケーキ

600

生ハム スライス

1枚 350

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

姪浜産のり塩の野菜チップス

500



kubelto

## 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	トスカーナ風フライドポテト	600
ジンジャーエール	600	生ハム スライス	350
味まろしぼり (早和果樹園)	800	フィッシュ&チップス	1,200
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	M [310ml]	900	赤ワイン (グラス)	800
種類をお選びください	S [150ml]	500		
クラフトビール		1,000	スパークリングワイン (グラス)	900
3種飲み比べセット			レモンサワー	800
角ハイボール		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

