

Lunch menu

Lunch

ランチ(ランチにはサラダブッフェが付きます)――――――



明太子クリームパスタ 2,300



鴨ロース熾火焼き 2,600
発酵柑橘のソース



鰯の熾火焼き オマールビスク 2,700



和牛ランプの熾火焼き 3,900
自家製ジャポネソース



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

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	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

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	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
味まろしほり(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 種類をお選びください	M [310ml]	900	赤ワイン(グラス)	800
	S [150ml]	500		
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		800	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