

ランチ コース

11:30~13:30 (LO) 15:00



前菜 スープ メイン料理 ドルチェ ソフトドリンク

パスタ



	スープなし	税込価格
海老（えび）のトマトソース	¥2,800	¥3,000
牡蠣（かき）のトマトソース	¥2,800	¥3,000
新潟和牛のボロネーゼ	¥2,800	¥3,000
有頭赤海老の アメリケーヌソース	¥3,000	¥3,200
本ずわい蟹のトマトクリームソース	¥3,400	¥3,600
海胆（うに）のクリームソース	¥3,600	¥3,800

ドリア



海老（えび）	¥2,800	¥3,000
ほたて貝柱（かいばしら）	¥2,800	¥3,000
海の幸（シーフード）	¥3,100	¥3,300
本ずわい蟹（かに）	¥3,400	¥3,600

オムライス



モッツァレラチーズ入り トマトクリームソース	¥2,800	¥3,000
越後ポークの赤ワイン 煮込みソース	¥4,000	¥4,200

♥ 大盛り ¥350

ソフトドリンク (ホット or アイス) おかわり ¥350

ブレンドコーヒー、ミルク、カルピス、ジンジャーエール
100%ジュース オレンジ、トマト、グレープフルーツ
紅茶 ストレート、レモン、ジンジャー、ウーロン茶、緑茶
ハーブティー ローズヒップ、ジャスミン

アルコール 樽生ビール ¥600
ハウスワイン 赤・白 ¥600
スパークリングワイン 200ml ¥1,250

ドルチェは +¥550 で パフェに変更できます
準備がありますので 最初の注文の時に
お願いいたします 途中での変更はできません

- ♡ チョコレート
- ♡ フルーツ
- ♡ ヨーグルト
- ♡ 抹茶
- ♡ 抹茶小倉 +¥700
- ♡ イチゴ (期間限定) +¥700



今月がお誕生月のお客様
お食事の後で バースデー・ドルチェの
サービスをさせていただきますので
ご希望の方は 免許証などをご提示下さい

ランチコースは 約90分位 お時間がかかります
ご予約をお勧めいたします

☎ 0256-72-7970