

Grand Menu

グランド メニュー

人気
No.1

赤レンガランチ

"AKARENGA" Lunch

人気アラカルトメニュー(肉・魚料理)を一度に楽しむ

¥1,800 (税別)

¥1,980 (税込)



※写真はイメージです

2品盛り合わせ

【肉】

ハンバーグステーキ デミグラスソース

【魚】

アトランティックサーモンの胡麻焼き
バンブランソース

本日のスープ

ライス 又は パン

プチデザート

コーヒー 又は 紅茶

小菓子

全てのランチメニューに
「スープ」・「ドリンク」が付いています。



ランチ
タイム

11:00~14:00(ラストオーダー)
※ ピラフ・パスタは 16:00 ラストオーダー



フランス産スペアリブの炙り焼き
ジンジャーソース仕立て

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)

スペアリブならではの旨味たっぷりのお肉を
絶品ジンジャーソースで焼き、
食べ易く仕上げました。



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



アトランティックサーモンの胡麻焼き
バンブランソース

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)

胡麻の香ばしさが口の中に広がり、
サーモンの食感は柔らかくジューシーに。
バンブランソースは 魚のおいしさを際立たせます。



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



手仕込みハンバーグステーキ
～オランダーズソース 又は
和風すりおろし野菜ソース～

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



ふっくらジューシーなハンバーグは愛情を込めた手ごねのおいしさ。
オランダーズソースはコクがあるものの優しい味わいへと誘います。
和風すりおろし野菜ソースは心込めた秘密のソース。
スタッフの一押しです。



ソースをお選びください

オランダーズソース 又は 和風すりおろし野菜ソース

本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



※写真はイメージです

プチデザート

+ ¥300 (税別) ¥330 (税込)

上記メニューにプラスでお召し上がりください。
メニュー内容はスタッフにお声掛けください。



柔らかビーフストロガノフの茸ソース
サフランライス添え

¥1,500 (税別) ¥1,650 (税込)

ソースはキリッと大人の味、
お肉はホロっと柔らかく。
サワークリームがコクの深みに溶け込みます。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



小海老と浅利のピラフ 温玉のせ

¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)

小海老や浅利と共に、
貝の旨味をいっぱい吸ったお米に
温玉を絡めてお召し上げください。
ひと味違ったピラフです。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



シラスの和風パスタ

¥1,100 (税別) ¥1,210 (税込)

イメージは“釜玉パスタ”。
シェフオリジナルの“和風テイスト”な
おいしいペペロンチーノ風パスタです。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶

パン 単品

¥150 (税別) ¥165 (税込)

キッズプレート

¥800 (税別) ¥880 (税込)



お皿の上は…
おいしさのワンダーランド♪
ちよつと贅沢な
“お子様”のランチです。

[小海老のピラフ、ビーフシチュー、
ハンバーグ、サーモン、温野菜]
コーンスープ、オレンジジュース、
ミニデザート、おもちゃ付き



※写真はイメージです