# 12月コントレイルランチ
## ～冬のあったかシチュー＆グラタンフェア～

11:30～15:00(L.O14:00)

月替わりのメインディッシュからお好きな１品をお選びください。
オードブル・サラダ・スープ・デザートなどはブッフェスタイルでお楽しみいただけます。※ご利用時間９０分

Kindly select from a variety of main dishes that change monthly.
Appetizers, salads, soups, desserts, and more are served buffet style with a 90-minute limit.

## Aランチ （A Lunch） ￥2,300

メイン料理はこちらからお選びください （The selection of main dishes）



1．スパゲティ マリナーラ
Spaghetti Marinara



2．スモークサーモンとカブ・白ネギのクリームスパゲティ
Creamy Spaghetti with Smoked Salmon, Turnip and Japanese Leek



3．サルシッチャと春菊・柚子のクリームピッツァ
Cream Pizza with Salsiccia, Chrysanthemum Greens and Yuzu

## Bランチ （B Lunch） ￥2,800

メイン料理はこちらからお選びください （The selection of main dishes）



1．若鶏モモ肉のバスク風トマトソース煮込み
Basque-Style Braised Chicken Thigh in Tomato Sauce



2．スチームサーモンのパリ風マッシュルームクリームソース
Parisian-Style Steamed Salmon with Mushroom Cream Sauce



3．糸島豚バラ肉の煮込みマスタードのクルートグラタン
Braised Itoshima Pork Belly Gratin with Mustard Crust

## Cランチ （C Lunch） ￥3,800

メイン料理はこちらからお選びください （The selection of main dishes）



1．真鯛のロースト 白いんげん豆のラグーとアサリ添え カスレ風
Roasted Sea Bream with White Bean Ragout and Clams, Cassoulet-Style



2．ヒラメの蟹肉詰めポッシェ アメリケーヌソースグラタン
Poached Flounder Stuffed with Crab Meat, Gratinated with Americaine Sauce



3．牛ほほ肉の柔らか煮 柿とエシャロットのコンフィ 赤ワインソース
Slow-Braised Beef Cheek with Persimmon and Shallot Confit in Red Wine Sauce

アレルギー特定原材料（Designated allergens）

小麦 Gluten / 乳 Milk / 卵 Egg / エビ Shrimp / 落花生 Peanut / カニ Crab / そば Buck wheat / くるみ Walnut / カシューナッツ Cashew nuts

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございます。
※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。
-All listed prices include tax and service charge.
-The menu may vary based on the availability of ingredients.
-We serve domestically produced rice "Saga Biyori" excluding some items.

# ライトカフェランチ Light cafe lunch

平日限定メニュー
WEEKDAY EXLUCIVE

選べるメインディッシュ ＋ サラダ・スープ・コーヒー・小菓子付き(ブッフェは付いておりません)
Main dish of your choice + salad, soup, coffee, and petite dessert (buffet is not included)

▼メイン料理はこちらからお選びください▼ The selection of main dishes

A. スパゲティ マリナーラ
Spaghetti Marinara

B. サルシッチャと春菊･柚子のクリームピッツァ
Cream Pizza with Salsiccia, Chrysanthemum Greens and Yuzu

C. 若鶏モモ肉のバスク風 トマトソース煮込み
Basque-Style Braised Chicken Thigh in Tomato Sauce

(お一人様) ¥1,800

※メイン料理のみ ¥1,200
Main dish only : ¥1,200

## ビール Beer

| | | | |
|---|---|---|---|
| キリン一番搾り 生<br>KIRIN Draft Beer | ¥900 | キリン一番搾り(中瓶)<br>KIRIN Bottle Beer (500ml) | ¥950 |
| ハイネケン 生<br>Heineken | ¥1,000 | キリン グリーンズフリー(小瓶)<br>KIRIN Non-Alcholic Beer Taste Drink | ¥750 |

## シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

| | | |
|---|---|---|
| シャンパン<br>Champagne | Bottle | ¥15,000 |
| ポール メッサー ブリュット スパークリング<br>Pol Messer Brut Sparkling Wine | Bottle<br>Glass | ¥5,500<br>¥900 |
| アロマ・エスパニョール　ソーヴィニヨン　ブラン<br>Aroma Espanol Sauvignon Blanc | Bottle<br>Glass | ¥5,000<br>¥900 |
| アロマ・エスパニョール　カベルネ　ソーヴィニヨン<br>Aroma Espanol Cabernet Savignon | Bottle<br>Glass | ¥5,000<br>¥900 |
| ロゼワイン<br>Rose wine | Bottle<br>Glass | ¥5,000<br>¥900 |

## カクテル Cocktail

ジントニック ／ カンパリ ソーダ ／ ファジー ネーブル ¥1,000
Gin Tonic ／ Campari Soda ／ Fazzy Nable

カシス ソーダ ／ ラム コーク ／ モスコ ミュール
Cassis Soda ／ Rum Coke ／ Moscow Mule

スプリッツァ ／ レッド アイ ／ スクリュードライバー
Spritzer ／ Red Eye ／ Screw Driver

## その他お飲物 Other Beverages

| | | | |
|---|---|---|---|
| オレンジジュース<br>Orange Juice | ¥700 | コーラ<br>Coca Cola | ¥700 |
| アップルジュース<br>Apple Juice | ¥700 | ジンジャーエール<br>Ginger Ale | ¥700 |
| グレープフルーツジュース<br>Grapefruits Juice | ¥700 | ペリエ<br>Perrier | ¥800 |

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。

All listed prices include tax and service charge.