

Lunch Menu

11:00~15:00 (L.O 14:30)

3 Kinds of
Meat Combo Plate
Tomato & Homemade
Demiglace Sauce

ミート3種のコンボプレート

トマト & 自家製デミグラスソース **パン or ライス (平日大盛り無料) ¥1,800 (税込¥1,980)**

●黄金比ハンバーグ煮込み ●粗びきソーセージ ●ベーコングリル



Roast Beef Rice

ローストビーフ・ライス **平日ライス大盛り無料 ¥1,700 (税込¥1,870)**

脂が少なくしっかりお肉の味が感じられる赤身肉。生姜の効いた自家製和風ソースで召し上がれ。

PastaPoint!

小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を熱を加えずに作られる生パスタ。モチッとコシがあり弾力のある食感が特徴です!



Fresh Pasta in Ground Minced Meat Bolognese

パルミジャーノ・レッジャーノのボロネーゼ生パスタ **¥1,820 (税込¥2,002) 平日大盛り👉¥200 (税込¥220)**

削りたての「パルミジャーノ・レッジャーノ」とオリジナルのミートソース。もちもちの生フィットチーネを召し上がれ。



Tomato cream risotto with smoked mozzarella and an abundance of toppings

燻製モッツアレラと
具たくさんトマトクリームリゾット

パン or ライス (平日大盛り無料) ¥1,700 (税込¥1,870)

自家製のさっぱりとしたトマトソースと具たくさんのクリームベースのリゾットがボリューム満点。燻製をかけたモッツアレラチーズの風味が後引く美味しさ。



Roast Beef Lightly Pan

サーロイン・ローストビーフステーキ
自家製メンドテールバターシャリアピンソース

パン or ライス (平日大盛り無料)

160g

¥2,980 (税込¥3,278)

厳選したサーロインをローストビーフにして更に香ばしくステーキに仕上げた逸品。ソースは相性の良いさっぱりした和風オニオンソースとハーブ&レモンの自家製バター。



Chef Special Bistro Salad

シェフのおすすめビストロサラダ
(人参のドレッシング or オニオンドレッシング) **パン ¥1,780 (税込¥1,958)**

自家製スモークサーモン、自家製ハム、季節のフルーツ、鶏胸肉、キヌア、アボカドなど具材が豊富なサラダは様々な食感が楽しめます。複数名様でのシェアもおすすめです。

Kids Plate (comes with toys)

キッズプレート

ドリンク付き (オレンジ or アップル)

¥880 (税込¥968)

自家製ハンバーグ・フィッシュフライ・生パスタ・チキンライス・フルーツ・ゆで卵マヨネーズ・プチトマト&プロセスチーズ

※キッズメニューは小学生以下限定です。
Kids menu is limited to elementary school students and younger.



平日限定

Special Set

平日限定無料特典
サービスサラダ付き

季節により食材内容は異なります

平日限定無料特典
コーヒー・紅茶ドリンクバー

おかわり自由セルフサービス

その他お得な平日ドリンクセット👉**¥250 (税込¥275)**

烏龍茶 (Iced or Hot)

Oolong Tea

ジャスミンティー (Iced or Hot)

Jasmine Tea

オレンジジュース

Orange Juice

マンゴージュース

Mango Juice

ジンジャーエール

Ginger Ale

コカ・コーラゼロ

Coke Zero

※写真はイメージです。Images are illustration purposes.

※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.

※お肉の美味しさ、温度を保つためカットなしで提供します。Charcoal-grilled meat is served uncut to maintain its deliciousness and temperature.

Bistra Lunch Course

ビストロランチコース 1名様～ ¥3,800(税込¥4,180)

Orange Pudding and Chocolate Ice Cream à la Mode

オレンジプリンと
チョコレートアイスのアラモード

爽やかなオレンジ風味のプリンと
濃厚なショコラアイスの組み合わせが
新鮮なプリンアラモード。

Shirasu, Clam, and Bottarga Pasta

しらす、浅利とボツタルガのパスタ

魚介と野菜の旨味が詰まったペペロンチーノが
食欲を刺激します。ボツタルガ(イタリア産からすみ)
の香りが贅沢な逸品。

Bread
パン

Cheers Sparkling

乾杯スパークリング

After-Meal Coffee or Black tea

食後 コーヒー or 紅茶

Vichyssoise and Chicken Consommé Jelly

ビシソワーズと鶏のコンソメジュレ

冷たいジャガイモのスープとコクのある
コンソメゼリーは相性抜群。
2層のスープがソリの夕暮れを彷彿とさせますね。

Grilled Sangenton Pork with Café de Paris Butter

三元豚のグリル カフェドパリバター

ハーブやマスタード、様々な香辛料を混ぜ合わせた伝統的
なカフェドパリバターがお肉の味を引き立てます。

Bacon and Onion Quiche with Mozzarella Cheese

ベーコンと玉ねぎ

モッツァレラチーズのキッシュ

甘くソテーした玉ねぎとベーコンの相性がバッチリ
はずれない一品。

Pan-Seared Red Snapper and Red Shrimp with Homemade Bisque Sauce

真鯛と赤エビのポワレ 自家製ビスクのソース

新鮮な真鯛と赤エビを香ばしくポワレし、濃厚なビスクソースで仕上げました。
海の旨味が凝縮された逸品をお楽しみください。

〜セット内容〜

- ★ベーコンと玉ねぎ モッツァレラチーズのキッシュ
- ★ビシソワーズと鶏のコンソメジュレ
- ★三元豚のグリル カフェドパリバター
- ★魚介たっぷり、自家製ビスクソースパスタ
- ★おまかせプチデザート
- ★食後 コーヒー or 紅茶
- ★自家製フォカッチャ付き

Casual Course

カジュアルコース

1名様～ ¥2,980(税込¥3,278)

〜セット内容〜

- ★ベーコンと玉ねぎ モッツァレラチーズのキッシュ
- ★ビシソワーズと鶏のコンソメジュレ
- ★三元豚のグリル カフェドパリバター
- ★魚介たっぷり、自家製ビスクソースパスタ
- ★おまかせプチデザート
- ★食後 コーヒー or 紅茶
- ★自家製フォカッチャ付き

※写真はイメージです。Images are illustration purposes. ※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.
※お肉の美味しさ、温度を保つためカットなしで提供します。Charcoal-grilled meat is served uncut to maintain its deliciousness and temperature.