

Lunch menu

11:00~15:00 (L.O14:30)

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)

¥1,600 (税込¥1,760)

●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

¥1,500 (税込¥1,650)

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

¥1,620 (税込¥1,782) 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

¥1,500 (税込¥1,650)

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

¥2,680 (税込¥2,948)

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

¥1,580 (税込¥1,738)

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.



おもちゃ付き!

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)

Mont Blanc-Style Chestnut Mousse

マロンムースのモンブラン仕立て

これがモンブラン?!
一口食べたら止まらない、
ラム香る大人の味のデザートです。

Hot Onion Gratin Soup

熱々オニオン
グラタンスープ

寒い日には外せない一品。
身も心も温まります!

Assorted Trio of Appetizers

前菜3種盛り合わせ

- 真鯛の3色ムース
- パテカンパーニュ
- ムール貝のクロケット

Chicken Thigh Cassoulet

鶏もも肉のカスレ

フランスの冬の家庭料理の決定版。軟らかく煮こんだ鶏肉と旨味を吸い込んでふっくら仕上がった白いんげん豆が癖になる味わいです!

Baguette

バケット

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

Seafood and Vegetable Peperoncino

魚介と野菜のペペロンチーノ

魚介と野菜の旨味がつまったペペロンチーノが
食欲を刺激します。

Seared Sea Bream and Red Shrimp with Homemade Bisque Sauce

真鯛と赤エビのポワレ 自家製ビスクソース

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。

Casual Course

カジュアルコース

1名様～ ¥2,980 (税込¥3,278)

セット内容

- ★真鯛の3色ムース
- ★熱々オニオングラタンスープ
- ★鶏もも肉のカスレ
- ★厚切りベーコンと野菜のクリームパスタ
- ★お任せデザート ★自家製フォカッチャ付き

Sweets

Mont Blanc-Style Chestnut Mousse

マロンムースのモンブラン仕立て

¥900 (税込¥990)

これがモンブラン?!一口食べたら止まらない、
ラム香る大人の味のデザートです。

Crème d'Ange Cheese Cake

ほわほわ生チーズケーキ

¥900 (税込¥990)

フランスのアンジュ地方のチーズケーキ。
口の中に入れた瞬間からチーズのコクが広がります。

Strawberry and
Banana French Tart

苺とバナナのフレンチタルト

¥880 (税込¥968)

まるでスイーツのモン・サン・ミッシェル。サクサクな
タルトやパインのキャラメリゼ、メレンゲビスケット
など複数層に重なる味、香りが楽しめます。

※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.