

# LUNCH MENU

## セットランチ

¥1,550



— オードブル — \*1種お選びください

- A サーフオリジナルサラダ
- B 前菜3種の盛り合わせ (+¥350)

A-Fの中から1種お選びください

— メイン —

- A 小柱と菜の花のペペロンチーノ (スパゲッティニ)
- B ヤリイカと新玉葱のアマトリチャーナ (ブカティニ)
- C 国産豚と千葉産蓮根のアラビアータ (ペンネ)  
\* もちもち生パスタに変更 +¥200
- D 鱈のポワレ 春キャベツと浅利のヴルーテ
- E 千葉産鶏のバロティーヌ  
スナップエンドウとグリーンピースの煮込み
- F 国産豚のロースト 生姜のコンフィ (+¥200)

焼きたてパン

## ブイヤベースランチ

¥2,400



— オードブル — \*1種お選びください

- A サーフオリジナルサラダ
- B 前菜3種の盛り合わせ (+¥350)

海のごちそう特製ブイヤベース

\* +¥400で、ブイヤベースリゾットを  
お召し上がりいただけます

焼きたてパン

ドリンクセット ¥320 \*ランチメニューとご一緒にお選びいただけます

オレンジ / アップル / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール / トニックウォーター / ウーロン茶  
コーヒー (ICE・HOT) / 紅茶 (ICE・HOT) / カフェラテ (ICE・HOT) / カプチーノ (HOT)

デザートセット ¥590 \*1種お選びください \*セットドリンク付き  
\*パスタ・メインとご一緒にお選びいただけます

- ・ウィークエンドシトロン 蜂蜜とヨーグルトのソース
- ・アーモンドのブランマンジェ 柑橘のマリネ
- ・千葉産苺とピスタチオのバシュラン

セットドリンク

コーヒー (HOT・ICE) / 紅茶 (HOT・ICE) / カフェラテ (HOT・ICE) / カプチーノ (HOT)

プチデザートセット ¥310 \*デザートセットより少し小さいサイズです  
\*ドリンクはついておりません

「デザートは食べたいけど、もうお腹がいっぱい…。そんなあなたにぴったり!!

- ・本日のアイス盛り合わせ
- ・ウィークエンドシトロン 蜂蜜とヨーグルトのソース
- ・アーモンドのブランマンジェ 柑橘のマリネ

# LUNCH MENU

## カジュアルコースランチ

¥3,550



— 前菜 —

旬魚のマリネ レモンドレッシング

— スープ —

人参のポタージュ

— パスタ(ハーフサイズ) — \*1種お選びください

- A 小柱と菜の花のペペロンチーノ(スパゲッティーニ)
- B ヤリイカと新玉葱のアマトリチャーナ(ブカティーニ)
- C 国産豚と千葉産蓮根のアラビアータ(ペンネ)

\*もちもち生パスタに変更 +¥100

— メイン — \*1種お選びください

- A 鯖のポワレ 春キャベツと浅利のヴルーテ
- B 千葉産鶏のバロティーヌ  
スナップエンドウとグリーンピースの煮込み
- C 国産豚のロースト 生姜のコンフィ
- D 牛ロースのロティ 春キャベツのブレゼ  
ポワヴラードソース(+¥880)

焼きたてパン

— デザート —

アーモンドのブランマンジェ 柑橘のマリネ  
コーヒー or 紅茶

## シェフズスペシャルコースランチ

¥5,500



前菜

温前菜

お魚料理

お肉料理

デザート

コーヒー or 紅茶

※メニュー詳細は別紙をご覧ください。

## キッズメニュー

\* 小学生以下のお子様に限らせていただきます

キッズプレート ¥1,100

パン&季節のスープセット ¥550 \* おかわりパン1個(+¥120)