

# 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-Gの中から1種お選びください

— メイン —

- A シラスとスナップエンドウのペペロンチーノ (フェデリーニ)
- B ヤリイカとフレッシュトマトのポモドーロ (スパゲティ)
- C 豚肉のサルシッチャとそら豆のレモンクリーム (ペンネ) (+¥200)  
\*もちもち生パスタに変更 +¥200
- D スズキのポワレとズッキーニ 白ワインソース
- E 国産鶏のロティ新じゃがいもとローズマリー  
タブナードソース
- F 豚肉のグリエ 粒マスタードのクリームソース (+¥220)
- G 牛モモ肉のロースト そら豆と新じゃがいものフリカッセ  
ポワヴラードソース (+¥880)

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

- ・抹茶のティラミス 落花生のチュイル
- ・アメリカンチェリーとピスタチオのクラフティ
- ・メロンのブランマンジェ エルダーフラワーのジュレ

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
- ・抹茶のティラミス 落花生のチュイル
- ・アメリカンチェリーとピスタチオのクラフティ

# LUNCH MENU

## カジュアルコースランチ

¥3,550



— 前菜 —

旬魚のカルパッチョ 新玉ねぎのヴィネグレット

— スープ —

新じゃがいものビシソワーズ

— パスタ(ハーフサイズ) — \*1種お選びください

- A シラスとスナップエンドウのペペロンチーノ(フェデリーニ)
- B ヤリイカとフレッシュトマトのポモドーロ(スパゲティ)
- C 豚肉のサルシッチャとそら豆のレモンクリーム(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 スズキのポワレとズッキーニ 白ワインソース
- B 国産鶏のロティ 新じゃがいもとローズマリー  
タブナードソース
- C 豚肉のグリエ 粒マスタードのクリームソース
- D 牛モモ肉のロースト そら豆と新じゃがいものフリカッセ  
ポワヴラードソース(+¥550)

焼きたてパン

— デザート —

アメリカンチェリーとピスタチオのクラフティ  
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(+¥100)

\* 表示価格はすべて税込価格です \* 写真はイメージです \* 使用食材の詳細につきましてはスタッフにおたずねください