



# Bistro Lunch



人気! ミネラル塩とレモンのハンバーグ

ライス / スープ / オニオンロースト付

豚肉100%のヘルシーハンバーグ。美味しさの秘密はこりこりの豚耳なんこつ。塩とレモンでサッパリと。



人気! チーズフォンデュハンバーグ

ライス / スープ / オニオンロースト付

シェフが厳選した2種類のソースを贅沢にかけました。チーズと豚肉との相性をお楽しみください。



トマトとモzzarellaチーズのハンバーグ

ライス / スープ / オニオンロースト付

自慢の手ごねハンバーグに、トマトの酸味とモzzarellaチーズの相性抜群の人気メニューです!



ぐつぐつ煮込みハンバーグ

ライス / スープ / オニオンロースト付

シェフ特製の赤ワインデミグラスソースで、じっくり煮込みました。特製ソースの濃厚な味わいを是非一度ご賞味あれ!



鶏もも肉の香草パン粉焼き

ライス / スープ付

香草をたっぷり入れたパン粉をつけた鶏もも肉をじっくりオーブンで焼き上げました。香草の香りとサクッとした食感とジューシーな鶏肉が楽しめます。



牛タンシチュー

ライス / スープ / ミニサラダ付

シェフ自ら牛タンをじっくり煮込み、牛タンをとっても柔らかく味わえます。マッシュポテトとデミグラスの相性が抜群で牛タンを美味しさが包み込みます。

※店舗によってメニュー内容は異なる場合がございます。

高級食材を使ったワンランク上のこだわりランチ



# 三ツ星ランチ

厳選食材を使用した、子ブタ自慢のメニューです。  
美味しいお肉と共にランチタイムをお楽しみください。

お肉に合うグラスワインも  
ご用意しております！

お気軽にスタッフまで  
お申し付けください。



200gにボリュームアップ中！

## 【US産 特選ビーフカツ】

白ワインとフォンドボーをベースにした  
特選デミグラスソース

ライス / ミニサラダ / スープ 付

お肉を柔らかく、そしてお肉の旨味を最大限に引き出すため  
ビーフカツをチョイスしました。

そして今回シェフが一番こだわったのがデミグラスソース。  
白ワインの風味を残しつつフォンドボーで味の深みを出し、濃  
厚なのに最後まで飽きないソースとなっております。



店長おすすめ！



## 【最高級イベリコ豚のステーキ】

トマトとバジルのソース

ライス / スープ 付

ディナーのメイン料理で一番人気のイベリコ豚のステーキ。  
相性抜群のトマトとバジルのソースで召し上がっていただきま  
す。

もっと食べたい!というお客様の声に答えて、今回は50gもボ  
リュームアップしてみました。



当店自慢のローストビーフ使用

## 【子ブタのこだわりローストビーフ丼】

ローストガーリックソース

ミニサラダ / スープ 付

ディナーのメイン料理で一番の人気を誇るローストビーフ。  
シェフが厳選した国産の黒毛和牛をランチでも食べたい!と  
いう声からメニュー化してみました。

ランチでお肉の旨味を楽しんでいただき、是非ともディナーで  
は赤ワインとのマリアージュをお楽しみください。

※店舗によってメニュー内容は異なる場合がございます。

煮込みカレー



# FRENCH CURRY

特製フンドヴォーに赤ワイン、スパイスを加えたオリジナルカレーライス。

ふんだんに使った野菜もとろけて、まろやか&スパイシーな欧風カレーに仕上がっております。

創業以来、煮込み続けた奥深い味わいをお楽しみください。



 チキクリスプカレー

スープ / ミニサラダ



手ごね!  
ポークハンバーグカレー

スープ / ミニサラダ

※店舗によってメニュー内容は異なる場合がございます。