

LUNCH MENU

トリュフの香りまじり、オープン特別メニュー



A 黒毛和牛100%使用! 手ごねパティ2枚
※パティに使用の肉に占める割合

イタリア産フレッシュトリュフバーガー ¥990

ミニサラダ付

麺のコシと粉の香りを
楽しめる生パスタ
タリアテッレがおすすめ



C ウニ(ミョウバン不使用)と
24ヶ月熟成パルミジャーノの
トマトクリームパスタ

お好みのパスタの種類をお選びください

リングイネ タリアテッレ ほうれん草麺

※+¥100でロカボ麺(糖質カット)に変更もできます

ミニサラダ付 ¥990

水牛のミルクで作った
モッツアレラフツアラと
トリュフの香りが
相性抜群



D イタリア産フレッシュトリュフの
マルゲリータピッツァ

ミニサラダ付 ¥990

九州産黒毛和牛使用!
約120g



B 九州産黒毛和牛使用!
ウチモモ赤身ステーキ [1g約10円] 約120g ¥1,200

ミニサラダ付

ライス下記3種類からお選びください
白米 雑穀米+¥50 ガーリックライス+¥100

バゲット or

30食
限定

フォアグラを乗せた
リッチな味わい



F 黒毛和牛100%使用!
※ハンバーグに使用の肉に占める割合

スペイン産フォアグラハンバーグ

ミニサラダ付 ¥1,290

ライス下記3種類からお選びください
白米 雑穀米+¥50 ガーリックライス+¥100

バゲット or

魚介と野菜の揚げたてフライを
こだわりの自家製タルタルソースで



E サーモンと天然有頭海老の
手仕込ミックスフライ

7品目の自家製タルタルソース

ミニサラダ付 ¥1,290

ライス下記3種類からお選びください
白米 雑穀米+¥50 ガーリックライス+¥100

バゲット or

SET MENU

セットメニュー

スムージーランチセット ¥200

下記の「スムージー」メニューから
お好きなスムージー1杯

Kale Green
|葉酸を摂ろう!! ケールグリーンスムージー
小松菜、きゅうり、ケール

Dragon Red
|ビタミンAを摂ろう!! ドラゴンレッドスムージー
トマト、赤パプリカ、人参、ドラゴンフルーツ、ゴジベリー

Ginger Yellow
|βカロテンを摂ろう!! ジンジャーイエロースムージー
人参、赤パプリカ、生姜

ドリンクランチセット ¥100

下記の「コーヒー・紅茶」、「ソフトドリンク」
メニューからお好きなソフトドリンク1杯

+¥100で、ドリンクを『エビスリーポヌール
(スパークリング・赤ワイン・白ワイン)』または
『ビール』に変更できます

※写真はイメージです

SIDE MENU

サイドメニュー

生ハムと
サラミの
盛り合わせ ¥390

13種
チーズの
盛り合わせ ¥690

スイーツソースとクリームチーズのフライドポテト ¥390

GELATO

ジェラート 各¥250

アルフォンソ
マンゴー

ドラゴン
パッション
フルーツ

季節のジェラート

SMOOTHIE

スムージー 各¥350

『SEIJOISHII STYLE』の
スムージー1杯で、
1日の1/3の野菜、果物が
摂取できます

葉酸を摂ろう!!
ケールグリーンスムージー

ビタミンAを摂ろう!!
ドラゴンレッドスムージー

βカロテンを摂ろう!!
ジンジャーイエロースムージー

COFFEE&TEA

コーヒー・紅茶

エクセレントコーヒー
アイス or ホット 各¥200

挽きたてカフェラテ
アイス or ホット 各¥250

ルイボスミントティー
アイス ¥200

ハムステッド有機紅茶
ハーブティー ¥200

SOFT DRINK

ソフトドリンク 各¥200

コココーラ | 信州産りんごストレートジュース | 凍頂烏龍茶

ALCOHOL

アルコール

エビスリー・ポヌール・ルージュ 赤 ¥300

シャトー・モン・ペラ ルージュ 赤 ¥700

エビスリー・ポヌール・ブラン 白 ¥300

シャトー・モン・ペラ ブラン 白 ¥500

エビスリー・ポヌール・ブリュット ¥400

フランソワ・ド・ロザイ (シャンパーニュ) ¥800

プリムス (ベルギー産生ビール) ¥300