

～GIKAI SALON～

*Lunch 11:30～14:00 (L.O13:30) *Tel 630-3913

* 日替わりランチメニュー *

(※数に限りがございますのでご了承くださいませ。)

3月23日 Mon	<p>* 白身魚と魚介のアクアパッツァ&ロースカツサンド * 950yen 淡泊な白身魚をきのこやトマト、白ワインと魚介のお出汁で煮込んだ料理です♪ スープ・サラダ・アイス付き</p>
3月24日 Tue	<p>* アジアンプレート * 950yen ・蒸し鶏の生春巻 ・ヤムウンセン ・ライス ・バルサミコ“SUBUTA” ・ミニフォーヌードル ・抹茶のショコラ</p>
3月25日 Wed	<p>* ローストビーフ丼 * 1000yen 低温調理で柔らかく仕上げた牛肉を、県産米ごはん、とろ〜り卵黄、 特製玉ねぎソースでお召し上がりください♪ 小鉢・スープ・アイス付き</p>
3月26日 Thu	<p>* SoupLunch * 1100yen ・人参のクリームスープ ・手作り朝焼きフォカッチャ ・まぐろのたたきとアボカドのサラダ ・プチライス ・チーズハンバーグ ・プチブリュレと焼き菓子</p>
3月27日 Fri	<p>* スペシャルランチ * 1200yen ・漬け鮪のミニロール寿司 ・桜海老とバジルのピザ ・ミネストローネスープ ・春野菜サラダ〜小蕪のヴィネグレット〜 ・ローストポーク〜根セロリのピューレ添え〜 ・若鶏のスカモルツァチーズ焼き ・桜のティラミス</p>

*** やまがたカレー 1050yen**

山形牛を贅沢に使用し、低温調理でじっくり仕上げたこだわりのカレーソースと
 山形県の“かたち”をしたかわいいライス♪ サラダ・スープ付き

NEW!! * SALON ノードル ~平牧三元豚チャーシューメン~ . . . 800yen

平田牧場産三元豚を使った厚切り低温調理チャーシューと特製麺のお醤油ベースの一杯♪