



Lunch Menu



ステーキランチコース

◎国産牛サーロインステーキ ◎前菜3種盛り合わせ
◎スープ ◎自家製パン or ライス ◎ドリンク

120g ¥2,680(¥2,894税込) 240g ¥3,980(¥4,298税込)

飛騨牛A4等級変更の場合は

120gは+ ¥500(税抜) 240gは+ ¥1,000(税抜)

飛騨牛ハンバーグランチ

◎飛騨牛ハンバーグ(デミグラスソース)

◎彩りサラダ ◎スープ

◎自家製パン or ライス ◎ドリンク

170g ¥1,380(¥1,490税込) 280g ¥1,880(¥2,030税込)



飛騨牛ローストビーフ丼

◎飛騨牛ローストビーフ丼

◎彩りサラダ ◎スープ

◎ドリンク ¥1,480(¥1,598税込)

ラヴィータランチ

◎本日の魚料理 or 本日の肉料理

◎前菜3種盛り合わせ ◎スープ

◎自家製パン or ライス ◎ドリンク



OR

本日の料理により異なります

¥1,580(¥1,706税込)



イメージ写真

洋食ランチ

●蟹クリームコロッケ&エビフライ

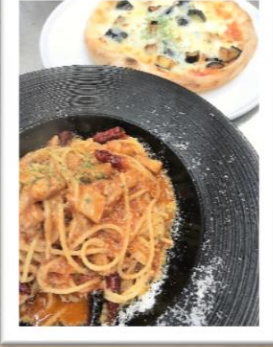
●特製ハヤシライス ●チキングラタン

◎彩りサラダ ◎スープ

◎自家製パン or ライス ◎ドリンク

●から1つお選び下さい ¥1,280(¥1,382税込)

本日の料理により異なります



シェアランチ (2名様以上からご注文頂けます)

- ◎本日のパスタ ◎本日のピッツァ
- ◎前菜5種盛り合わせ ◎スープ
- ◎自家製パン ◎ドリンク

¥1,480 (¥1,598税込)

パスタランチ

- ◎本日のパスタ
- ◎前菜3種盛り合わせ ◎スープ
- ◎自家製パン ◎ドリンク

¥1,280 (¥1,382税込)

本日の料理により異なります



本日の魚料理

- ・鮮魚のソテー カキのクリームソース
グラタン仕立て

本日の肉料理

- ・桜島鶏のロール巻き
きのこの和風ソース

本日のパスタ

- ・生ハムとベビーリーフのペペロンチーノ
- ・きのこ秋ナス入りのミートソース
- ・ずわい蟹と旬野菜のトマトクリームソース 生パスタフェットチーネ +¥200 (¥216税込)

本日のピッツァ

- ・ベーコンとれんこんのトマトソース
- ・ツナときのこの和風ソース

Desert & Drink

自家製デザート3種盛り + ¥300 (¥324税込)

自家製デザート5種盛り + ¥400 (¥432税込)

ホットコーヒー アイスコーヒー ホットティー アイスティー
りんごジュース オレンジジュース ウーロン茶

イメージ写真



追加メニュー (ランチメニューご注文のお客様に限ります)

本日のパスタ(ハーフサイズ)+¥500 (¥540税込)

本日のピッツァ(1枚)+¥600 (¥648税込)



Dinner Menu

シェアコース (2名様以上からご注文頂けます)

- ◎前菜盛り合わせ
 - ◎お好みパスタ & お好みピッツア (¥1,100までのメニューより)
 - ◎自家製パン
 - ◎自家製デザート盛り合わせ
 - ◎ドリンク
- おひとり様 ¥2,400 (¥2,592税込)



イメージ写真

Aコース (レディスコース)

- ◎前菜盛り合わせ
 - ◎魚料理 or 肉料理
 - ◎パスタ (2種から選択... スタッフにおたずね下さい)
 - ◎自家製パン
 - ◎自家製デザート盛り合わせ
 - ◎ドリンク
- ¥2,800 (¥3,024税込)

Bコース

- ◎前菜
 - ◎魚料理
 - ◎肉料理 (豚肉)
 - ◎スープ
 - ◎自家製パン
 - ◎自家製デザート盛り合わせ
 - ◎ドリンク
- ¥3,800 (¥4,104税込)



イメージ写真

Cコース (要予約)

- ◎前菜
- ◎温前菜
- ◎魚料理
- ◎肉料理 (牛肉)
- ◎パスタ
- ◎スープ
- ◎自家製パン
- ◎自家製デザート盛り合わせ
- ◎ドリンク

¥5,000 (¥5,400税込)

※事前に食材などのご相談お受けいたします (特注メニュー)

Salad

彩りサラダ	¥600 (¥648税込)
シーザーサラダ	¥700 (¥756税込)
生ハムサラダ	¥900 (¥972税込)
自家製ローストビーフのサラダ	¥1,000 (¥1,080税込)

あさりのトマトソース



Pasta

いろいろ野菜のトマトソース	¥900 (¥972税込)
ピリ辛トマトソース アラビアータ	¥950 (¥1,026税込)
ソーセージと玉ねぎのトマトソース	¥950 (¥1,026税込)
フレッシュトマトとモッツァレラチーズ	¥950 (¥1,026税込)
カルボナーラ	¥1,100 (¥1,188税込)
魚介のイカスミソース	¥1,100 (¥1,188税込)
きのこ生ハムのペペロンチーノ	¥1,100 (¥1,188税込)
きのこ小海老のペペロンチーノ	¥1,100 (¥1,188税込)
あさりの白ワイン風味パスタ	¥1,100 (¥1,188税込)
あさりのトマトソースパスタ	¥1,100 (¥1,188税込)

Pizza

マルゲリータ	¥900 (¥972税込)
照り焼きチキン和風仕立て	¥1,000 (¥1,080税込)
もちと明太子マヨネーズ	¥1,000 (¥1,080税込)
ソーセージと玉ねぎのトマトソース	¥1,000 (¥1,080税込)
きのこベーコンのクリームソース	¥1,100 (¥1,188税込)
小海老とバジルのトマトソース	¥1,100 (¥1,188税込)
ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース	¥1,300 (¥1,404税込)
生ハムのサラダ仕立て	¥1,300 (¥1,404税込)

照り焼きチキン和風仕立て





Monthly Item

(毎月替わります)

鮮魚のソテー
魚介ソース

Fish Dishes

- 本日の鮮魚のオーブン焼き ¥1,200 (¥1,296税込)
 本日の鮮魚のソテー 魚介ソース ¥1,300 (¥1,404税込)
 (仕入れ状況により内容は変更する場合がございます)

若鶏もも肉の
ハーブバターソース

Meat Dishes



- 飛騨牛のメンチカツ デミグラスソース ¥1,280 (¥1,382税込)
 桜島鶏のロール巻き きのこと和風ソース ¥1,280 (¥1,382税込)
 若鶏もも肉のハーブバターソース ¥1,380 (¥1,490税込)
 豚ロースのクリームチーズ焼き ¥1,480 (¥1,598税込)
 国産牛サーロインのソテー 120g ¥2,480 (¥2,678税込)
 飛騨牛サーロインのソテー 120g ¥2,880 (¥3,110税込)

※国産牛240gは+¥1,300(税別) 飛騨牛240gは+¥1,800(税別)

(サーロインのソースは和風ソース、バルサミコソースからお選び下さい)

Pasta

- 生ハムとベビーリーフの
ペペロンチーノパスタ ¥1,000 (¥1,080税込)
 きのこと秋なす入りの
ミートソースパスタ ¥1,000 (¥1,080税込)
 ずわい蟹と旬野菜のトマトクリームソース
生パスタ フェットチーネ ¥1,200 (¥1,296税込)

Pizza

- ベーコンとれんこんの
トマトソースピッツァ ¥1,000 (¥1,080税込)
 ツナときのことこの和風ソース ピッツァ ¥1,000 (¥1,080税込)

Side Menu

フライドポテト	¥350 (¥378税込)
甘エビのフリット	¥500 (¥540税込)
海老ときのこのアヒージョ	¥700 (¥756税込)
ソーセージ盛り合わせ 6本	¥800 (¥864税込)
あさりの白ワイン蒸し	¥800 (¥864税込)
カキフライ 4こ	¥850 (¥918税込)
カニクリームコロッケ 4こ	¥850 (¥918税込)
鮮魚のカルパッチョ	¥950 (¥1,026税込)
エビフライ 3本	¥1,000 (¥1,080税込)
生ハム	¥1,000 (¥1,080税込)
前菜盛合せ	¥1,300 (¥1,404税込)

Non-Japanese Dishes

チキンマカロニグラタン	¥900 (¥972税込)
ハヤシライス	¥900 (¥972税込)
カニクリームコロッケ&エビフライ	¥1,000 (¥1,080税込)
カキフライ&エビフライ	¥1,000 (¥1,080税込)
飛騨牛ハンバーグ170g	¥1,200 (¥1,296税込)

(※280gは+¥500 (税別))



単品Aセット(単品別途注文)

+サラダ+自家製パン+ドリンク ¥700 (¥756税込)

単品Bセット(単品別途注文)

+サラダ+自家製パン+ドリンク+デザート ¥950 (¥1,026税込)

Desert & Drink

自家製デザート3種盛り + ¥350 (¥378税込)

自家製デザート5種盛り + ¥450 (¥486税込)

ホットコーヒー アイスコーヒー ホットティー アイスティー
りんごジュース オレンジジュース ウーロン茶

