

イソギトメニュー Lunch Menu



ハーベリーランチか、スペシャルランチでのご提供になります
お子さまなどでセットメニュー以外をご希望の方には個別対応しますので、ご相談ください

ハーベリーランチ

2,200円

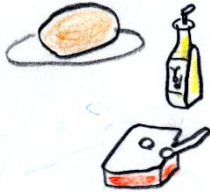
<価格は税込み>

● スープ、前菜プレート、パスタ、珈琲/紅茶

以下のオプションがあります

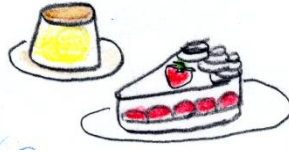
手づくりパン

80円



ドルチェ

280~560円



グラスワイン

520円 (白)

470円 (赤)



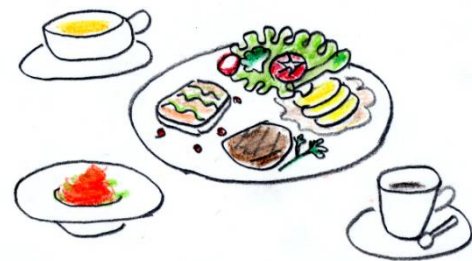
※コーヒー類のおかわりは300円です
※食材の仕入れ次第でご用意のない場合もあります

スペシャルランチ

3,850円

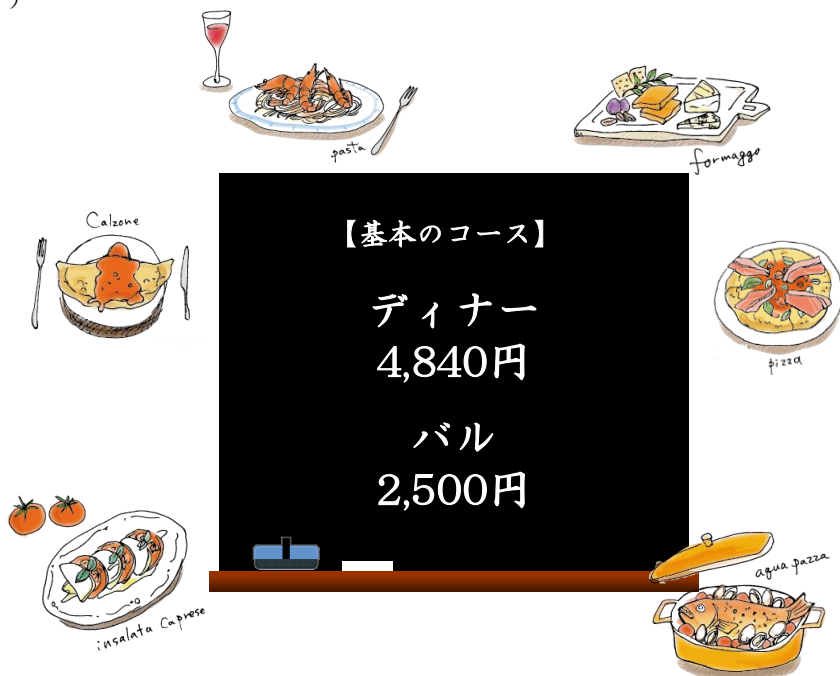
● サラダ、スープ、前菜プレート、口直し、パスタ、
ドルチェ、珈琲/紅茶

季節の食材で贅沢なひとときを味わっていただきます
ハーベリーランチコースとは、食材・メニューが異なり、
ディナーコースからややボリュームを小さくするイメージ
です 2日前までにご予約ください



ディナーメニュー Dinner Menu

フルコースタイプのディナーとタパス(おつまみ)タイプのバル(Bar)コースのいずれかを選んでいただきます



ディナーコース(おひとりおひとりに一皿ずつお出ししていくフルコース)

- 事前にお好みをうかがい、それに添って食材を仕入れて調理いたします。
- ディナーコースに
記念日のケーキをつけたい (+480円、2名様の場合)
メインを和牛ステーキにしたい (+1,300~3,600円)
ちょっとずつ種類たくさんのお前菜プレート (+1,200円~)
季節のじゅんさいづくしコースにしたい (+1,200円)
若い人が多いのでボリュームを多くしたい (+1,200円)
など、さまざまにアディショナルできます
- ディナーは2グループ、8名さままでを最大としています



バルコース(洋風居酒屋の雰囲気のおつまみコース)

- 3名様以上のご利用でお願いします
- 単品調理もオプションでご用意しております
- お飲み物をご注文いただきます ビール、ワインの他、食事合うに日本酒やソフトドリンクがあります (ドリンク代は別料金)

Notes

食物アレルギーをお持ちの方や食事制限をお受けの方への個別対応いたします アレルギー対象の食材を使用しないメニューで提供します
グルテンフリーの Pasta やパン、豆乳ホイップでつくるドルチェなどもご用意できます また、糖質制限食もご提供しております
これらのサービスは、十分にコミュニケーションを図っていくことが大事です
どうぞ、お気軽にご相談ください

