

シェフの
おすすめ!

月替わり ランチコース
LUNCH COURSE

お一人様 **¥1980**

● ソフトドリンク付き ●

Cold Dish

【オードブル2種盛り合わせ】

- ・タラのブランドード バイマックルーの薫り
- ・クレソンとエリンギのサラダ仕立て カッターチーズ添え

Pasta

ツナとオクラ、揚げ茄子のサンバルペペロンチーノ

or

ズワイガニのグリーンカレーリゾット (+400)

Main

ハーブ三元豚のローストポーク

グリーンマスタードホイップ

or

舌平目のムニエル トムヤムソース (+300)

or

五香粉の薫る牛タンの赤ワイン煮 (+600)

Dessert

本日のデザート

セットドリンク
SET DRINKS

※ホットorアイス お選び頂けます

コーヒー	コーラ
カフェラテ	ジンジャーエール
カプチーノ	トニックウォーター
チョコレート	ソーダ水
豆乳ラテ	オレンジジュース
豆乳チョコレート	グレープフルーツジュース
紅茶	トマトジュース
ウーロン茶	

サイドメニュー
SIDE MENU

生ビール
スパークリングワイン
グラスワイン (赤・白)
ノンアルコールビール (小瓶)
ノンアルコールスパークリングワイン

上記すべて¥490

**サンスコロニアルビーチ特製
エスニック ランチセット**

● ミニフォー・サラダ・ソフトドリンク付き ●

シンガポールチキンライス ¥1380

ジンジャーを効かせたブイヨンで炊き上げたライスと
やわらかい茹で鶏が美味しいシンガポールチキンライス。
自家製の甘辛ソースでお召し上がり下さい。

鶏ひき肉のガパオライス ¥1380

東南アジアのソースでスパイシーに仕上げた
バジル香るガパオライス。
半熟玉子を絡めればマイルドな味わいに。

**ズワイガニの
グリーンカレーリゾット ¥1580**

タイ料理の定番グリーンカレーをリゾットにアレンジ。
ズワイガニの旨味とまるやかなチーズの香りが
食欲をそそるオススメの一品です!

週替わりランチ

WEEKLY MENU

● サラダ・ソフトドリンク付き ●

**オリジナル ハンバーグセット
スパイシージンジャーソース
ライスorパン付き ¥1000**

ラックバッググループ オリジナルレシピで作ったパテを
使用。ジューシーで肉感のあるハンバーグステーキです。
ソースは週替わりでご用意しております。

**ツナとオクラ、揚げ茄子の
サンバルペペロンチーノ
バケット付き ¥1000**

インドネシアの調味料「サンバル」を使った
アジアンペペロンチーノです

**ハーブ三元豚のローストポーク
グリーンマスタードホイップ
ライスorパン付き ¥1480**

ジューシーなローストポークに相性抜群の
さわやかなマスタードホイップで

ポロ葱とベーコンのふわふわキッシュ ¥330
シェフの気まぐれデザート ¥380
フライドポテト ¥380
前菜2種盛り合わせ ¥420
プチパンorライス ¥180

キッズプレート ※お子様限定 ¥850

(ハンバーグ・スクランブルエッグ・ワイルドソーセージ
プチパン・プチデザート・ソフトドリンク 付き!)