

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】

- ・自家製コールドビーフ サラダ仕立て
- ・ハマグリのエスカルゴバター

Pasta

熟成ベーコンと白菜のクリームパスタ

or

ズワイガニのグリーンカレーリゾット (+400)

Main

豚ヒレ肉のロースト サンバル赤ワインソース

or

舌平目のムニエル トムヤムソース (+300)

or

牛赤身のソテー 山葵と玉葱のソース (+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
ディアブルソース ¥1000**

ライスorパン付き

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。

熟成ベーコンと白菜のクリームパスタ

バケット付き

¥1000

白菜の甘味とベーコンの旨味をたっぷり閉じ込めた
かるいクリームソースのパスタです

**豚ヒレ肉のロースト
サンバル赤ワインソース ¥1480**

ライスorパン付き

柔らかな豚ヒレ肉に、ほんのり辛味を加えた
コクのある赤ワインソースで

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!)	