

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】

- ・カラフルトマトとモッツアレラチーズのマリネ
～レモンガラスのジュレと～
- ・海老のムースクリーム スイートチリ風味

Pasta

ベーコンのコロニアルプッタネスカ
or
ズワイガニのグリーンカレーリゾット (+400)

Main

大山鶏の赤ワインビネガー煮
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

WEEKLY MENU

オリジナル ハンバーグセット
じっくり炒めたオニオンソース

ライスorパン サラダ・ソフトドリンク付き
ラックバググループ 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。

¥1000

ベーコンのコロニアルプッタネスカ

パケット・サラダ・ソフトドリンク付き
タイのハーブ レモンガラス、パイマックルーの薫る
コロニアル風トマトソースパスタです

¥1000

大山鶏の赤ワインビネガー煮

ライスorパン サラダ・ソフトドリンク付き
赤ワインのkokとさっぱりとした酸味が特徴の
サンス人気のメイン料理です

¥1480

キッズプレート ※お子様対象

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!

¥850

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

A, シンガポールチキンライス

ジンジャーを効かせたパイオ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。

¥1380

B, 鶏ひき肉のガパオライス

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。

¥1380

**C, ズワイガニのグリーン
カレーリゾット**

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ろ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

¥1580

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
カフェラテ
カプチーノ
チョコラテ

豆乳ラテ
豆乳チョコラテ
紅茶
ウーロン茶

コーラ
ジンジャーエール
ソーダ水

オレンジ
グレープフルーツ
トマト
トニックウォーター

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¥453 (490)

ポロ葱とベーコンのふわふわキッシュ ¥306 (330)
シェフの気まぐれデザート ¥352 (380)
フライドポテト ¥352 (380)
前菜2種盛り合わせ ¥389 (420)
プチパンorライス ¥167 (180)