

Daily  
set  
Lunch

本日のオススメ  
&  
定番ランチメニュー



QUICK PLATE  
LUNCH

クイックプレートランチ

週替りメニュー  
店頭にてお確かめください。

1,480

PASTA LUNCH

パスタランチ

週替りメニュー  
店頭にてお確かめください。

[グリーンサラダ + パン付き]  
with green salad and bread

1,600

PALETTE SALAD  
LUNCH

パレットサラダランチ



新鮮なお野菜や  
スチームチキンなども入りボリューム満点  
目でも楽しめる色鮮やかなパレットサラダ

A colorful palette salad  
that you can enjoy watching with  
fresh vegetables and steamed chicken

[パン付き]  
with bread

1,400

DRAWING  
HOUSE SAND

ドローイングハウス サンド



アンガス牛の炭火焼ローストビーフを  
バタートーストにサンド  
ローストポテトとご一緒にどうぞ

Charcoal grilled roast beef of Angus cow  
sand to butter toast  
together with roast potato

1,880

淡路島×長野

テロワールを愉しむランチメニュー  
Lunch menu to enjoy the terroir. AWAJI and NAGANO

【テロワール】作物が生育するための環境、土壌や気候

DRAWING Prefix Lunch.

ドローイング プリフィックス ランチ お好みのテロワール・メニューをチョイスでお楽しみください。

1st  
dish

+

2nd  
dish

+

パン、またはライス付き  
with bread or rice

2,200

1st 春のテロワールから採れた新鮮野菜を  
サラダ、またはスープのどちらかでお召し上がり頂けます。

SALAD DRAWINGパレットサラダ  
DRAWING Palette Salad

OR  
SOUP 食べる野菜のブイヨンスープ  
Eat vegetables bouillon soup

2nd テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。  
お好きな一皿をお選びください。

PORK 信州米豚肩ロースのロティ 香ばしい焼き野菜とポレンタ マスタードソース  
Shinshu rice pork shoulder loin rootti savory grilled vegetables and polenta mustard sauce

FISH 香ばしい胡麻をまぶした信州サーモンのオープン焼き 焦しバターとハーブのソース  
Shinshu salmon shattered with sesame seeds Baked oven Butter and herb sauce

HAMBURGER 淡路産牛肉のハンバーグ デミグラスソース  
Hamburger demiglace sauce from Awaji beef

BEEF アンガス牛サーロインのステーキ赤ワインと胡椒のソース(150g) +800  
Angus beef sirloin steak Red wine and pepper sauce



Terroir Lunch Course

2つ土地の食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

SOUP 淡路島 水野農園人参のポタージュ

APPETIZER 長野 信州サーモンの低温調理と香ばしい胡麻 瞬間燻製

PASTA 長野 鴨肉と焼ネギのクリームソース 信州そば粉のタリオリーニ

MAIN 淡路・長野 信州米豚肩ロースのロティ 淡路玉ねぎと信州味噌

DESSERT 淡路 淡路島平岡農園レモンのクレームダンジュと  
ヘーゼルナッツのサブレ

MINARDIS プティフル

お一人様 4,500

ランチドリンクは裏面にご用意しております ▶