

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

店頭にてご確認ください

PASTA LUNCH

パスタランチ

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

店頭にてご確認ください

PALETTE SALAD LUNCH

パレットサラダランチ



その日の新鮮なお野菜とお肉で彩る
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 meat

[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
ローストポテトと一緒にどうぞ

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

1,880

12月-2月 鹿児島×新潟

テロワールを愉しむランチメニュー

Lunch menu to enjoy the terroir. KAGOSHIMA and NIIGATA
【テロワール】作物が生育するための環境、土壌や気候

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

ドローイングプリフィックスランチ 2,380

DRAWING Prefix Lunch.

1st
dish

1st 冬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



OR



+
2nd
dish

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 新潟産“煌麦豚”のローストと香ばしい焼野菜
淡路産玉ねぎのキャラメルオニオンソース
Roasted Niigata Kiramugiton pork and grilled vegetables, caramelized onion sauce made with Awaji onions

FISH 新潟産 醤油麹でマリネした新潟県八海山サーモンのスチームオープン焼き
柚子クリームソース
Steam-oven baked Niigata Hakkaisan salmon marinated in soy sauce koji with Yuzu cream sauce

BEEF 鹿児島産黒毛和牛のハンバーグステーキ
純菜プラザのトマトとモッツアレラのソース
Japanese black beef hamburger steak from Kagoshima, sauce with mozzarella and tomatoes from Junsai Plaza

BEEF +800 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)
Angus beef sirloin steak with red wine and pepper sauce



パン、またはライス付き
with bread or rice

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

AMUSE 鹿児島	鹿児島産ハチミツ芋のポターージュ Potage of honey potato from Kagoshima
COLD DISH 新潟	薫焼きした天然ブリと菜の花のプレッセ ジンジャーバルサミコソース Seared wild yellowtail and canola flower presse ginger balsamico sauce
PASTA 京都	京都産鴨肉とポルチーニ茸のラグーソース 生リガトーニ Kyoto duck and porcini ragu sauce, fresh rigatoni
MAIN 鹿児島 新潟	鹿児島産“煌麦豚”のロースト 新潟伝統“生かんずり”のソース Rosted Kagoshima "Kiramugiton" pork with Traditional Niigata "kanzuri" chilli sauce
DESSERT 愛媛	柚子のソルベ マンダリンクリーム 愛媛県産“紅まどんな” カルダモンの香り Yuzu citrus sorbet, mandarin cream, Beni Madonna oranges from Ehime, accented with cardamom
MINARDIS	プティフル、コーヒーor紅茶 Petit Fours and Coffee or Tea

お一人様 4,500

仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合がございます

NIPPON TERROIR / ニッポンのテロワール

こだわりの食材で四季の料理を提案 冬(2018.12月-2019.2月)のテロワールは

鹿児島×新潟

LUNCH DRINK & DESSERT

ランチと一緒にご注文頂けるお得なドリンク&デザート

コーヒー COFFEE [ICED / HOT]	350
紅茶 TEA [ICED / HOT]	350
ハーブティー HERBAL TEA [HOT]	350
カフェラテ CAFE LATTE [ICED / HOT]	400
自家製レモネード HOMEMADE LEMONADE [ICED / HOT] [割方:水・ソーダ・お湯]	400

パティシエ特製 季節のデザート
SPECIAL SEASON OF DESSERT AFTER LUNCH



温かいフォンダンショコラ
FONDANT CHOCOLAT
500



バイクドチーズケーキ
BAKED CHEESE CAKE
500



季節のミニパフェ
SEASONAL MINI PAFÉ
600

写真はイメージとなっております。詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。

Drinks

JUICE

青森りんごジュース 400
AOMORI APPLE JUICE

TEA

自家製チャイ 600
HOMEMADE CHAI TEA [ICED / HOT]

黒豆茶 500
BLACK BEAN TEA [HOT]

ピーチティー 600
PEACH TEA [ICED / HOT]

DRAWINGフレーバーティーソーダ 600

・ストロベリー ・チェリープラム
・キウイ ・ブルーベリー
DRAWING FLAVOR TEA SODA [ICED]
・STRAWBERRY ・CHERRY PLUM
・KIWI ・BLUEBERRY

GLASS WINE

シャンパン 1,600~
CHAMPAGNE Glass

グラスワイン[白・赤] 850~
GLASS WINE - WHITE / RED - Glass

BEER

ビール 750
KIRIN HEARTLAND BEER

この他にもボトルワイン、カクテル等もございます
詳しくはスタッフまでお尋ねください

WATER

スパークリングウォーター 500ml 700
SPARKLING WATER

当店は国産米を使用しております 価格は全て税抜表示です