

Bistrante
SHAFT

HOLIDAY LUNCH(11:00~14:30 LO)

HOLIDAY LUNCH SET 1,500~

下記よりメインを一つお選びください
Please choose from below

MAIN

- ・SHAFT ガレット
Original Gallette
- ・高タンパクヘルシーランチ
High protein healthy Lunch
- ・有頭エビのトマトクリームパスタ +350
Tomato cream pasta with head shrimp
- ・週替わりパスタ +100
Weekly Pasta
- ・シェフの気まぐれランチ
Chef's capricious Lunch

+ 大盛り+200円・バケット+100円

サラダ・スープ・バゲット
Salad・Soup・Baguette

+

下記よりドリンクを一つお選びください
Please choose from below

SET DRINK

- ・Coffee Hot/Ice ・Tea Hot/Ice ・ハーブティー Hot/Ice
- ・オレンジジュース ・自家製レモネード+100 ・アイスフレーバーティー+100
Orange Juice Lemonade Ice Flavor Tea (数量限定)

DRINK

サッポロ黒ラベル 500	レモンチェロソー 500	スパークリング 500	ランチワイン 赤/白 500
自家製サンダリア 500	愛媛県産100%みかんジュース 500	100%リンゴジュース 500	

DESSERT

本日のLUNCHデザート 300
Today's Desert

表示価格は全て税込価格です
Tax included



3F

Bistrante

全て税込表記です

前菜

- ・前菜盛り合わせ 1680
- ・ウフマヨ (半熟玉子と自家製マヨネーズの前菜) 330
- ・自家製ピクルス 440
- ・アンチョビミニクロワッサン 500
- ・鶏白レバーのプリン 650
- ・本日の鮮魚マリネ 880
- ・ブッラータチーズと季節のフルーツ 980
- ・本日のフリッタータ(イタリア式オムレツ) 440
- ・ホッキ貝とリコッタチーズカルパッチョ 1400
- ・牛ハツとプラムのカルパッチョ 1400

スープ

- ・季節野菜のポタージュ 600

パン

- ・自家製Bread (おかわり自由) 330
- ※お1人様ずつご注文ください

ハム&サラミ

- ・生ハム・サラミの盛り合わせ 1680
- ・バルマ産生ハム 18ヶ月熟成 550
- ・グアンチャーレ (豚トロの生ハム) 550
- ・モルタデッラ (イタリアのソーセージ) 550
- ・フィノッキオーナ (サラミ) 550

パスタ&リゾット

- ・ベスカトーレ魚介のトマトソース 1780
- ・ヤリイカ小柱 レモンクリームリゾット 1680
- ・広島県産カキときの子アーリオオーリオ 1680
- ・自家製ベーコンとフレッシュトマト
モッツァレラチーズのアーリオオーリオ 1380

サラダ

- ・グリーンサラダ 680
- ・彩り野菜とフルーツのサラダ 1100
- ・魚介とゴルゴンゾーラチーズのタルタル 1100
- サラダ仕立て

温かいお料理

- ・桜海老と半熟玉子の蕎麦粉クレープ包み 980
- ・ゴルゴンゾーラとイチヂクの
蕎麦粉クレープ 蜂蜜添え 980
- ・広島県産カキのアヒージョ 1160
- ・トリッパ (牛ハチノス) のチーズ焼き 980
- ・丸ごとカマンベールのアヒージョ 1400
- ・本日の鮮魚のボウレ柚子胡椒と白ワインソース ★ 1680
- ・エゾジカのシキンゴのロースト ★ 2100
- グリーンマスタードソース
- ・牛肩肉のロースト ★ 2100

★お時間かかるため
早めのご注文を
お願いします

自家製ソーセージ

- ・鶏肉とヤゲン軟骨のソーセージ 880
- ・豚肉と唐辛子とパクチーのソーセージ 880

※ドリンク1オーダー制とさせていただきます

※17:00以降テーブルチャージ500円/人