

- ランチタイムメニュー -

Lunch Time Menu 11:00 ~ 15:00

(内容はスタッフにお尋ねください。)



写真はイメージです。

A 週替わりランチ

サラダ
パン 又は ライス
コーヒー 又は 紅茶付き

¥1,330(税込)



写真はイメージです。

B シェフのカレーランチ

サラダ
コーヒー 又は 紅茶付き

¥1,130(税込)



写真はイメージです。

C オムレツライスランチ

サラダ
コーヒー 又は 紅茶付き

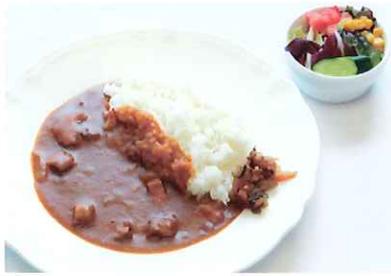
¥1,280(税込)

+ ¥220(税込) 「カップスープ」 が付きます。

ランチタイムには、他のメニューも
(11:00 ~ 15:00)

+ ¥220(税込) 「カップスープ」 が付きます。
+ ¥200(税込) 「コーヒー 又は 紅茶」 が付きます。

Matsumotoro's Original - 松本楼のハイカラ料理 -



ハイカラビーフカレー
サラダ付き ¥950(税込)



ハイカラハヤシライス
サラダ付き ¥1,000(税込)



オムレツライス ハヤシソース
サラダ付き ¥1,130(税込)

Plate Menu - プレートメニュー -

ビッグプレート ¥1,400(税込)

下記より洋食メニューをお選び下さい。

オムレツライス ハヤシソース

+

クリーミィカニコロッケ 又は エビフライ

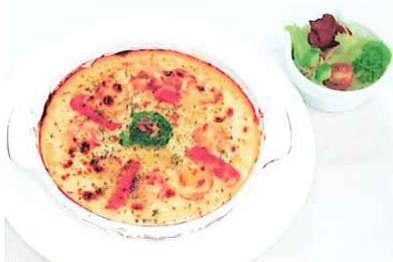


Season Menu - 季節メニュー - (内容はスタッフにお尋ねください。)



写真はイメージです。

季節のおすすめスパゲッティ
サラダ付き ¥1,050(税込)



写真はイメージです。

季節のおすすめグラタン
サラダ付き ¥1,050(税込)



写真はイメージです。

季節のおすすめスープ
¥560(税込)

Salad - サラダ -



焼きカマンベールサラダ添え
(カマンベールのブリュレ)
¥950(税込)



コンビネーションサラダ ¥750(税込)
スモールサラダ ¥300(税込)

A la Carte -ア・ラ・カルト-



ジューシー手作りメンチカツ

¥1,250(税込)



ビーフシチュー ブルゴーニュ風

¥1,650(税込)



煮込みハンバーグ スクランブルエッグ添え

¥1,380(税込)



帆立貝のソテー・プロバンス風

¥1,650(税込)



和風ハンバーグステーキ

¥1,200(税込)



クリームカニコロッケ

¥1,200(税込)



パン又はライス ¥300(税込)

Amuse - おつまみ -



ソーセージの盛り合わせ
¥890(税込)



スモークサーモン ケッパー添え フライドポテト
¥970(税込)



¥530(税込)



鶏の唐揚げ
¥650(税込)



プロシュート(生ハム)菜園風
¥950(税込)



マッシュポテトと
ミートソースのチーズ焼き
¥850(税込)

15:00 よりメニュー



ミックスピザ
¥770(税込)



写真は2名様用のイメージです。
本日のオードブル盛り合わせ
2名様用 ¥1,400(税込)
3名様用 ¥2,100(税込)

一緒にサラダはいかがですか？



焼きカマンベールサラダ添え
(カマンベールのプリュレ)
¥950(税込)



コンビネーションサラダ ¥750(税込)
スモールサラダ ¥300(税込)

Beer ビール

生ビール キリン一番搾り	小 300ml ¥450 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
黒生ビール キリン一番搾り スタウト	小 300ml ¥480 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
ハーフ & ハーフ キリン一番搾り	小 300ml ¥450 (税込)
	中 400ml ¥630 (税込)
瓶ビール	中瓶 500ml ¥690 (税込)
キリンフリー (ノンアルコールビール)	小瓶 334ml ¥580 (税込)
炭酸水	¥300 (税込)

Whisky ウィスキー

グレンリベット 12年 Single Malt Scotch Whisky	ボトル ¥10,000 シングル ¥700 (税込)
ジョニーウォーカー 15年 Blended Whisky	ボトル ¥10,000 シングル ¥700 (税込)
おすすめバーボン Barbon Whisky	ボトル ¥8,000 シングル ¥650 (税込)
マッカラン 12年 Single Malt Scotch Whisky	ボトル ¥12,000 シングル ¥950 (税込)

Cocktail カクテル

ジントニック	¥700 (税込)
カンパリソーダ	¥700 (税込)
シャンディーガフ (生ビール&ジンジャーエール)	¥700 (税込)

Sake & Shochu 日本酒&焼酎

日本酒	一合 ¥600 (税込)
日本酒 吟醸	一合 ¥700 (税込)
麦焼酎	グラス ¥550 ボトル ¥4,000 (税込)
芋焼酎	グラス ¥550 ボトル ¥4,000 (税込)

Chef's Dinner シェフのディナー

- ご予約にて承ります。ランチタイムにも承りますのでお気軽にお申し付け下さい。
- プラス¥500(税込)で、ミニカレーのセットもございます。

<ファカルティ コース>

オードブルの盛り合せ

季節のスープ

季節の魚のソテー 又は 牛フィレ肉ステーキ カフェ・ドゥ・パリ 風

季節のサラダ、特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥3,950 (税込)

<シーズナル コース>

オードブルの盛り合せ

季節のスープ

季節の魚のソテー

牛フィレ肉ステーキ 赤ワインのバター マルシャンドヴァンを添えて

季節のサラダ、特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥5,300 (税込)

<グレイス コース>

スモークサーモンのライム風味 エシャロットと香草のヴィネグレットソース

タピオカ入りコンソメスープ

魚のファルス アメリケーヌソース

牛フィレ肉ステーキ ボルトレーズ パイケースを添えて

ロメインリーフと赤ピーマンのサラダ

特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥7,200 (税込)

<プレシヤス コース>

本日のアミューズ

海の幸とアスパラガスのシャルロット キャビア添え

コンソメ フェルミエール

魚のポアレ ウニ入りブルブランソース

牛フィレ肉ステーキ トリュフの香るベリーヴソース

フルーツマトとアンディーブのサラダ

特製デザート、コーヒー 又は 紅茶

¥10,500 (税込)

(メニューは季節によって変わることがございます。)