

SPECIAL

Lunch Course



期間限定

GW 限定スペシャルランチコース

¥6,900 (税込み)

前菜の 6 種盛り合わせ

あさりのラグーソース モッチリーニ

熟成黒毛和牛赤身肉のロースト ジュのソース

チェリーとピスタチオのアンサンブル

コーヒー or 紅茶

SET DRINK ¥600

エクストラコールド<小>
アサヒドライゼロ

スパークリングワイン
グラスワイン(赤・白・ロゼ)
ノンアルコール
スパークリングワイン

コカ・コーラ
ジンジャーエール<甘口>
ジンジャーエール<辛口>
オレンジ

リンゴジュース
グアバミックス
パインアップル
ウーロン茶

友達追加で
乾杯スパークリングワイン
プレゼント!



友だち
募集中

LINE 公式アカウント

Yamayuri Steak LunchSet

Yamayuri Steak LunchSet



こだわりのやまゆり牛ステーキランチセット

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

やまゆり牛のステーキ ジュのソース

パン or ライス

チェリーとピスタチオのアンサンブル

コーヒー or 紅茶

やまゆり牛とは…
神奈川県内の指定農場にて
自然な環境で1年以上飼育された
ブランド牛です。
ランプ…脂は少なく肉質は柔らかい、
赤身の旨味を楽しめる部位



¥5,900

SET DRINK ¥600 < お食事をご注文のお客様限定 >

エクストラコールド<小>
アサヒドライゼロ

スパークリングワイン
グラスワイン(赤・白・ロゼ)
ノンアルコール
スパークリングワイン

コカ・コーラ
ジンジャーエール<甘口>
ジンジャーエール<辛口>
オレンジ

リンゴジュース
グアバミックス
パインアップル
ウーロン茶

メインが選べるランチセット

メインのお料理を「Seasonal Menu」及び「Grand Menu」より一品お選びください

Aセット

前菜盛り合わせ

本日のスープ

プチデザート盛り合わせ

【季節のミニパフェに変更 + ¥600】

コーヒー or 紅茶

Bセット

サラダ

本日のスープ

コーヒー or 紅茶



写真はAセット

Seasonal Menu



こだわり卵のオムライス 明太子クリームソース
明太子の旨みを効かせた、上品なクリームソースで仕上げました。こだわりの卵と御一緒にお召し上がり下さい。

Aset ¥3,500 Bset ¥2,500



アサリのラグーパスタ 生モッチリーニ
生パスタのもちもち食感とアサリの旨みを堪能できる一皿です。

Aset ¥3,900 Bset ¥2,900



岩手県産岩中豚の香草パン粉焼き
【パン or ライス付き】

香草の香りと岩中豚の旨みを閉じ込め、香ばしく焼き上げました。

Aset ¥4,000 Bset ¥3,000



桜鯛のポワレ フレッシュサルサソース
【パン or ライス付き】

フレッシュサルサソースで、春らしく軽やかに仕上げました。

Aset ¥3,900 Bset ¥2,900

Grand Menu



こだわり卵のオムライス

川崎市内の大木養鶏場から仕入れた「HE-BARA NO MEGUMI」を使用した特製オムライス。

デミグラス

トマト

Aset ¥3,300 Bset ¥2,300



熟成黒毛和牛スネ肉のビーフシチュー

【パン or ライス付き】

熟成して旨味を増したすね肉を特製ソースでとろとろになるまで煮込んだ自慢の一皿。

Aset ¥4,800 Bset ¥3,800



牛肉 100% の自家製ハンバーグ

【パン or ライス付き】

肉々しさを味わえるハンバーグ。お好みのソースでお召し上がりください。

デミグラス

和風香味野菜

Aset ¥3,600 Bset ¥2,600

お子さまプレート

¥1,400

オムライス

ハンバーグ

エビフライ

サラダ

ポテト

くまさんアイス

ジュース オレンジ/りんご/ウーロン茶





炙りボロネーゼ パスタ

ひき肉、トマト、赤ワインの旨味が凝縮されたソース。仕上げにマスカルポーネをのせて炙ります。

Aset ¥3,300 Bset ¥2,300



ルシエル特製シーフードグラタン

ルシエル自慢のホワイトソースに、たっぷりのシーフード、こんがり焼いたチーズ合わせた贅沢な味わい

Aset ¥3,900 Bset ¥2,900



紅ズワイガニのトマトクリーム 生全卵フィットチーネ

紅ズワイガニの旨みを凝縮したトマトクリームソースを、生パスタのもちもち食感とともにお楽しみください。

Aset ¥4,200 Bset ¥3,200

SET DRINK ¥600 < お食事をご注文のお客様限定 >

エクストラコールド<小>
アサヒドライゼロ

スパークリングワイン
グラスワイン(赤・白・ロゼ)
ノンアルコール
スパークリングワイン

コカ・コーラ
ジンジャーエール<甘口>
ジンジャーエール<辛口>
オレンジ

リンゴジュース
グアバミックス
パインアップル
ウーロン茶

W I N E

RED ■■■

メタル・ザ・ブラック・シラーズ

ブラックベリーやプラムのような果実味

品種:シラーズ 産地:オーストラリア ビクトリアなど 味わい:フルボディ

グラス ¥1,000 ボトル ¥5,800

カデ・ドック・ピノノ・ワール

チェリーやラズベリーのような赤い果実の香り

品種:ピノノワール 産地:フランス ラングドック・ルーシオン 味わい:ミディアムボディ

グラス ¥1,200 ボトル ¥7,000

カーニヴォ・カベルネ・ソーヴィニヨン

完熟したブラックチェリーやカシスの甘やかな果実味

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 産地:アメリカ合衆国 カリフォルニア 味わい:フルボディ

グラス ¥1,600 ボトル ¥9,500

WHITE ■■■

デル・スール・シャルドネ・レゼルバ

りんごや洋梨、トロピカルフルーツの香り

品種:シャルドネ 産地:チリ セントラルヴァレー・マウレヴァレー

グラス ¥900 ボトル ¥6,100

マルタ・シベリーナ・セレクション・ルセント

華やかな香り、目の覚めるようなフレッシュ感が特徴の白ワイン

品種:ヴィオニエ・シャルドネ 産地:スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ州

グラス ¥1,600 ボトル ¥11,000

マウイ・ブラン

パッションフルーツや柑橘の華やかな香り

品種:パイナップル 産地:アメリカ合衆国 ハワイ島・マウイ島

グラス ¥1,400 ボトル ¥9,600

ROSE ■■■

エル・コンベルティード・ロゼ

いちごやラズベリーのようなフルーティな香り

品質:テンブラニーヨ 産地:スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ

グラス ¥900 ボトル ¥5,000

SPARKLING ■■■

セグラ・ヴューダス・ブルート・レゼルバ

りんごや柑橘系の爽やかな香り

品種:マカベオなど 産地:スペイン

グラス ¥1,000 ボトル ¥7,900

D R I N K

Beer

アサヒ エクストラコールド	¥1,200
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】	¥900

Whisky

ワイルドターキー 8年	¥900
サントリーワールドウイスキー 碧A043°	¥1,200
エンジェルズ・エンヴィ	¥1,900
マッカラン12年	¥2,600
カナディアン・クラブ20年	¥3,000

※ストレート・ロック・水割り・ソーダ割りお選びください

Non Alcohol Sparkling wines

デュク・ドウ・モンターニュ・ブラン	
グラス	¥900
ボトル	¥7,000

Soft drink

ジンジャーエール 甘口・辛口	¥700
コカ・コーラ	¥700
オレンジジュース	¥700
リンゴジュース	¥700
パイナップルジュース	¥700
グアバミックスジュース	¥700
ウーロン茶	¥700
ベリーエ	¥1,000

Coffee

ブレンド	¥600
アメリカン	¥600
エスプレッソ	¥400
エスプレッソ ダブル	¥600
カフェオレ	¥700
カフェモカ	¥800
キャラメルラテ	¥800
カプチーノ	¥800
アイスコーヒー	¥600
アイスカフェオレ	¥700
抹茶ラテ	¥700
カフェインレスコーヒー	¥600

Tea

ダーズリン	¥700
アッサム	¥700
アールグレイ	¥700
ルバーブベリー	¥700
アイスティー ストレート・レモン・ミルク	¥700

Herb tea

カモミール	¥800
ルイボスティー	¥800
ミントティー	¥800