

4/26
- 5/6

GOLDEN WEEK
PREMIUM
Lunch Course



期間限定

プレミアムランチコース

¥6,600 (税込み)

前菜の 6 種盛り合わせ
ホタルイカと春野菜のアラビアータ 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
ヴェール エメラード
パン
コーヒー or 紅茶

SET DRINK ¥500

コーラ	リンゴ	アサヒエクストラコールド	スパークリングワイン
ジンジャーエール (甘口)	グレープフルーツ	アサヒドライゼロ	グラスワイン (赤・白・ロゼ)
ジンジャーエール (辛口)	ぶどう		ノンアルコール
オレンジ	ウーロン茶		スパークリングワイン

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

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 【苺とピスタチオのミニパフェに変更+¥550】

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

当店自慢のオムライスに人気の明太子クリームソースをあわせました

Aset ¥3,300 Bset ¥2,300



ホタルイカと春野菜のアラビアータ モッチリーニ

今が旬のホタルイカと春野菜を使ってピリ辛のトマトソースを作りました
もちもち食感の生パスタとお楽しみ下さい

Aset ¥3,700 Bset ¥2,700



鳥取県産大山鶏モモ肉のディアボラ風

【パン or ライス付き】

ディアボラ風とは悪魔がマントを開いているという意味、当店では
大山鶏と香味野菜のペーストを使い表現しています

Aset ¥3,900 Bset ¥2,900



鱈のポワレ 梅のタップナード添え

【パン or ライス付き】

フランス発祥のタップナードソースに梅干しを使いアレンジしています
鱈との相性抜群なので一緒にお召し上がりください

Aset ¥3,800 Bset ¥2,800

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 ¥3,000 Bset ¥2,000



熟成黒毛和牛すね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 ¥4,500 Bset ¥3,500



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

黒胡椒ソース

和風香味野菜

Aset ¥3,400 Bset ¥2,400

お子さまプレート

¥1200

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)





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 ¥3,200 Bset ¥2,200



サーモンのクリームソース パスタ

濃厚なクリームソースがサーモン、ほうれん草とパスタにしっかり絡みます。

Aset ¥3,200 Bset ¥2,200



ウニのトマトクリーム パスタ

ウニを使った贅沢なクリームパスタ。ちょっとした贅沢にいかがでしょうか？

Aset ¥4,700 Bset ¥3,700

SET DRINK ¥500 < お食事をご注文のお客様限定 >

アサヒエクストラコールド
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
グレープフルーツ
ぶどう
ウーロン茶

W I N E

RED

ヴァイネム・テイント

果実のフレッシュな甘みと酸味、渋みの要素が生き生きと感じられる。

産地:スペイン 品種:グルナッシュ、シラー 味わい:ミディアムボディ

グラス ¥800  ボトル ¥4,500 

ヴァン・デ・シャポニエール・ピノ・ノワール

ベリー系の華やかなアロマ。爽やかな酸味と滑らかなタンニン。

産地:フランス 品種:ピノ・ノワール 味わい:ミディアムボディ

グラス ¥900  ボトル ¥5,200 

カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴ・バレル・セレクション

黒系果実の濃密な香り。力強いコクと渋みの重厚なワイン。

産地:チリ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 味わい:フルボディ

グラス ¥1,100  ボトル ¥6,200 

WHITE

クロワ・サン・タデール・ソーヴィニヨン・ブラン

ハーブやパッションフルーツの華やかな香り。シャープな酸味。

産地:フランス 品種:ソーヴィニヨン・ブラン

グラス ¥800  ボトル ¥4,500 

ミオパッツォ・フィアーノ

白い花やリンゴ、桃のようなアロマと果実味。酸は穏やか。

産地:イタリア 品種:フィアーノ

グラス ¥900  ボトル ¥5,200 

シャルドネ・レゼルヴ・バレル・セレクション

リンゴの蜜や柑橘とトロピカルな香り。コク、果実味、酸味の調和。

産地:チリ 品種:シャルドネ

グラス ¥1,100  ボトル ¥6,200 

ROSE

ベリンジャー・ホワイトジンファンデル

フルーティーな香りと甘み、爽やかでバランスの良い酸。

産地:アメリカ 品種:ジンファンデル

グラス ¥900  ボトル ¥5,200 

SPARKLING

ダイヤモンド・ロワイヤル・ブリュット

レモン、リンゴ、ネクタリンを思わせる華やかな果実味が口の中に広がります。

産地:フランス/アルザス 品種:ユニ・ブラン主体

グラス ¥900  ボトル ¥5,200 

D R I N K

Beer

アサヒ エクストラコールド	¥800
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】	¥800

Whisky

デュワーズ ホワイトラベル	¥800
ワイルドターキー 8年	¥1,100
ラフロイグ 10年	¥1,500
※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・ドゥ・モンターニュ・ブラン	
グラス	¥900
ボトル	¥5,200

Soft drink

ジンジャーエール 甘口・辛口	¥600
コーラ	¥600
オレンジジュース	¥600
リンゴジュース	¥600
グレープフルーツジュース	¥600
ぶどうジュース	¥600
ウーロン茶	¥600

Coffee

ブレンド	¥880
アメリカン	¥880
カフェオレ	¥990
カプチーノ	¥990
エスプレッソ	¥880
アイスコーヒー	¥880
アイスカフェオレ	¥990

Tea

ダージリン	¥880
アッサム	¥880
アールグレイ	¥880
ルバーブベリー	¥880
アイスティー ストレート・レモン・ミルク	¥880

Herb tea

カモミール	¥880
ルイボスティー	¥880
ミントティー	¥880

Mineral Water

ペリエ	¥800
-----	------

M O L I N O F I N A N C I E R



FINANCIER
ASSORTMENT

フィナンシェ アソートメント

- ・プラリネ フィナンシェ
- ・紅茶 フィナンシェ
- ・ショコラ フィナンシェ
- ・ピスタチオ フィナンシェ

【税込み】

¥2,160



BAKED
ASSORTMENT

ベイクド アソートメント

- ・ショコラ フィナンシェ
- ・プラリネ フィナンシェ
- ・紅茶 フィナンシェ
- ・ブルドネージュ
- ・レモンマドレーヌ
- ・ココナッツサブレ

【税込み】

¥2,800

お渡し場所

お日持ち…約2週間