# LUNCH

*Lunch Set Menu*

サラダ ＋ ミニスープ ＋ ドリンク

## Pasta 大盛り〈+280〉

**本日のパスタ** 1,280
旬の野菜を使って日替わりでご用意しています

・パルメザンチーズ〈+80〉

## Rice 大盛り〈+220〉

**オムライス** 1,200
定番人気のオムライス。チキンライスにトロトロの卵

**八幡平マッシュルームと海老と チキン、いぶりがっこのドリア** 1,480
岩手県ジオファーム八幡平のマッシュルームを使った
バターライスドリア。アクセントにいぶりがっこをかけて。

**トロトロ和牛すじのハヤシライス** 1,480
半日煮込んだ牛すじを使った洋食の定番

## Sandwich パサージュ ア ニヴォさんの雑穀パン使用

**BLTEサンド** 1,320
ベーコン+レタス+トマト+目玉焼き

**自家製ローストポークのキューバサンド** 1,480
オレンジでマリネした自家製のローストポークに
チーズとピクルスをはさんで、オーブンで焼き上げるスタイル。

**チポトレ フィッシュサンド** 1,680
「スケトウダラ」をフィッシュフライにして、
フレッシュな野菜とメキシカン、スパイシーな
チポトレマヨソースを挟んで。

## Meat&Fish ライス大盛り〈+¥110〉

**ポークしょうが焼き** 1,280
白ワインをつかったタレが美味しさのポイント （ライス付）

**鶏のグリル** 1,480
-国産ケールのジェノベーゼ風- （ライス/パン付）
皮はパリッとジューシーに焼き上げました。
国産の香りよいケールを使ったグリーンソース。
パルメザンチーズ、アーモンド、ニンニクを加えて
ジェノベーゼ風に。ライムはお好みで。

**鰆のグリル -ベトナム風-** 1,680
（ライス/パン付）
ベトナム料理「Ca kho To」をアレンジ。
甘辛い博多のお醤油「ニワカそうす」とオイ
スターソースを合わせてコク深く、コリアン
ダーとココナッツの香りをプラス。

創業1752年 タケシゲ醤油

**岩手産 岩中豚のコンフィ** 1,980
-ゴルゴンゾーラクリームソース- （ライス/パン付）
飼育方法にこだわったSPF豚肉。味が深く
旨味とコクが凝縮した肉を低温のオイルで
ゆっくりと火入れ。

**和牛ハンバーグ** 2,200
和牛ひき肉100%で作った肉にくしい （ライス/パン付）
ハンバーグ。フライドポテトと目玉焼きも
のって少しリッチなランチ。

## SET MENU 以下よりお選びください。
セットメニュー

### Drink セットドリンク

ストロー有料となりました。1本/¥10

プラス料金で
以下のお飲み物に変更可能です。

コーヒー (Hot / Ice)
紅　茶 (Hot / Ice)
ハス茶 (Hot / Ice)
ジンジャエール (辛口)

+220
カフェラテ (Hot / Ice)
デカフェ (Hot / Ice)
オレンジジュース100%
にごり林檎ジュース100%

+320
水出しコーヒー (Hot / Ice)
デカフェラテ (Hot / Ice)

+380
ロイヤルミルクティー (Hot / Ice)
チャイ (Hot / Ice)

### Soup スープ

セットのミニスープはプラス料金で
以下のスープに変更可能です。

+440
野菜たっぷりミネストローネ
かぼちゃととうもろこしのポタージュ

+500
淡路島産
玉ネギのオニオングラタンスープ
カラメル色まで炒めた玉ねぎの甘さがあつあつの
チーズと良く合います。
オーブンで焼いて仕上げる為、お時間をいただきます。

税込表記 Cafe Sacai

Lunch
## Pancake　セットドリンク付き

**クラシックバターミルクパンケーキ** 1,150
銅板で焼き上げたしっとりしたほどよい甘さのパンケーキ。
ホイップバターとメイプルシロップ付き。

**レモンリコッタパンケーキ** 1,350
レモンリコッタチーズクリーム、レモンピール、
アカシアはちみつをトッピング。
レモンの酸味がパンケーキとよく合います。

Lunch
## Pancake plate　セットドリンク付き

**バターミルクパンケーキプレート**
（ホイップバター、メイプルシロップ付）

**＋サラダ・ベーコン＆フライドエッグ** 1,580
ベーコンの塩気と目玉焼き、メイプルシロップを
かけて甘じょっぱい美味しさが完成。

**＋サラダ・ソーセージ＆フライドエッグ** 1,680
ほんのり甘いパンケーキにソーセージと目玉焼き。
（おすすめトッピングはチェダーチーズソース+100）

**＋生ハムサラダ** 1,580
彩とりどりの野菜がたっぷりのグリーンサラダに
生ハムをのせて、自家製アールグレイドレッシング。

**＋サラダ・フィッシュ＆チップス** 1,780
スケトウダラのフライにチポトレソースを添えて。
パンケーキとお魚の贅沢なランチ。

**{ +Topping }**　ホイップクリーム 120　/ バニラアイス 180
メイプルシロップ 180　/ はちみつ 60　/ チェダーチーズ 100
リコッタクリーム 180　/ レモンピール 80　/ ベリーソース 120

## ＋Side Menu　サイドメニュー

**ひよこ豆のフムス**（パン付） 680
ひよこ豆とタヒニと呼ばれる練り胡麻と
スパイスをあわせたペースト。

**禁断のフライドポテト** 680
サワークリーム＋チリソースの禁断の組合せ

**フライドポテトのアンチョビバターのせ** 780
ビールにもワインにも！
芳醇な香りをポテトと一緒に

**フィッシュ＆チップス** 820
スケトウダラのフライにポテト。モルト
ビネガーにスパイシーなチポトレマヨソース添え。
（+追加 1 ピース +480）

**パテ・ド・カンパーニュ** 680
自家製田舎風パテ。ワインのお供に

**6 種類のソーセージ盛り** 980
チョリソー・粗挽・黒こしょう・ハーブ
カレー・ガーリック味が贅沢に楽しめる

**北海道産子牛ローストビーフ**（80g） 980
肉の美味しさをそのまま味わえる

パサージュアニーヴォさんの
**雑穀パン**（3 Cut） 280

**ライス** 220

## Salad＆Soup　サラダ増し〈+170〉

**サラダとスープのランチ**　軽めの昼食に 1,100

スープを 1 つお選びください
- かぼちゃととうもろこしのポタージュ
- 野菜たっぷりミネストローネスープ（ひき肉入り）
- 淡路島産玉ネギのオニオングラタンスープ〈+80〉

**ランチご注文のお客様限定：ランチタイム価格でご注文いただけます。**

平日限定 ランチデザート
## Lunch dessert

**本日のケーキ** 320
（ハーフサイズ）
お店で手作りしている自家製のケーキ。
内容はスタッフまでお尋ねください。

通常のデザートメニューは、
次ページをご覧ください→

キッズドリンク
## Kids drink

ミルク 120
オレンジジュース100% 220
にごり林檎ジュース100% 220

※8歳以下のお子さま用
氷なしでご用意いたします。

ランチアルコール
## Lunch alcohol

サッポロ／エーデルピルス
生ビール （S）420 （M）600

ドイツ／エルディンガー（アルコール0.3%）
ノンアルコールビール 550
スパークリングワイン 550

フランス産オーガニック
ワイン（白/赤） 450
ホットワイン 550

オーガニック
サングリア（白/赤）450
（ソーダ割+110）

税込表記　Cafe Sacai