

Contrail lunch

7月コントレイルランチ

月替わりのメインディッシュからお好きな1品をお選びください。
 オードブル・サラダ・スープ・デザートなどはbuffeスタイルでお楽しみいただけます。※ご利用時間90分
 Kindly select from a variety of main dishes that change monthly.
 Appetizers, salads, soups, desserts, and more are served buffet style with a 90-minute limit.

Aランチ (A Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥2,300

1. 夏野菜のラタトゥイユ

冷製カッペリーニ 小海老添え (麺50g)

Chilled Capellini with Summer Vegetable Ratatouille and Shrimp



2. ヴィシソワーズの冷製カッペリーニ

生ハム コンソメジュレとともに (麺50g)

Chilled Capellini with Vichyssoise Prosciutto and Consomme Jelly



3. 夏野菜とイベリコチョリソー

トマトソース ピッツァ (18cm)

Summer Vegetables and Iberico Chorizo Tomato Pizza



Bランチ (B Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥2,800

1. シーフードのカイエット風

明太マヨネーズとピストソース (80g)

Seafood Caillette Style with Spicy Cod Roe Mayonnaise and Pistou Sauce



2. サーモンのペッパーステーキ

アサリの旨出汁クリームソース (80g)

Pepper Steak of Salmon with Creamy Asari Clam Broth Sauce



3. むなかた鶏もも肉のグリル

柚子胡椒ソース (1/2枚)

Grilled MUNAKATA Chicken Thigh with Yuzu Pepper Sauce



4. 糸島豚の厚切りレモンステーキ

(150g)

Thick-cut ITOSHIMA Pork Lemon Steak



Cランチ (C Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥3,800

1. 塩漬け牛タンの網焼き

ピンコットフレッシュマスタード (80g)

Chargrilled Salted Beef Tongue with Vincotto and Fresh Mustard



2. NZ産骨付きラムの網焼き

グレービーソースとハリッサ添え

(骨2本/Piece)

Chargrilled NEW ZEALAND Bone-in Lamb with Gravy and Harissa



3. NZ産放牧牛サーロインのステーキ

カフェ・ド・パリ バター (120g)

NEW ZEALAND Grass-fed Sirloin Steak with Cafe de Paris Butter



アレルギー特定原材料 (Designated allergens)



※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
 ※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性があります。
 ※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。

-All listed prices include tax and service charge.
 -The menu may vary based on the availability of ingredients.
 -We serve domestically produced rice "Saga Biyori" excluding some items.

ライトカフェランチ Light cafe lunch

選べるメインディッシュ + サラダ・スープ・コーヒー・小菓子付き (buffeは付いておりません)

Main dish of your choice + salad, soup, coffee, and petite dessert (buffet is not included)

▼メイン料理はこちらからお選びください ▼ The selection of main dishes

平日限定メニュー
WEEKDAY EXCLUSIVE

A. 糸島豚のレモンステーキ丼

Lemon Steak Rice Bowl with ITOSHIMA Pork



B. ヴィシソワーズの冷製カッペリーニ 生ハム コンソメジュレとともに

Summer Vegetables and Iberico Chorizo Tomato Pizza



C. 夏野菜とイベリコチョリソー トマトソース ピッツァ

Summer Vegetables and Iberico Chorizo Tomato Pizza



お一人様
¥1,800

※メイン料理のみ ¥1,200
Main dish only: ¥1,200

お飲物

Beverages

ビール Beer

キリン一番搾り生 KIRIN Draft Beer	¥900	アサヒスーパードライ(中瓶) ASAHI Super Dry Beer(500ml)	¥950
ハイネケン生 Heineken	¥1,000	キリングリーンズフリー(小瓶) KIRIN Non-Alcoholic Beer Taste Drink	¥750

シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

シャンパン Champagne	Bottle 	¥15,000
ポール メッサー ブリュット スパークリング Pol Messer Brut Sparkling Wine	Bottle  Glass 	¥5,500 ¥900
アロマ・エスパニョール ソーヴィニヨン ブラン Aroma Espanol Sauvignon Blanc	Bottle  Glass 	¥5,000 ¥900
アロマ・エスパニョール カベルネ ソーヴィニヨン Aroma Espanol Cabernet Savignon	Bottle  Glass 	¥5,000 ¥900
ロゼワイン Rose wine	Bottle  Glass 	¥5,000 ¥900

カクテル Cocktail

ジントニック / カンパリ ソーダ / ファジー ネーブル Gin Tonic / Campari Soda / Fazy Nable	¥1,000
カシスソーダ / ラム コーク / モスコ ミュール Cassis Soda / Rum Coke / Moscow Mule	
スプリッツァ / レッド アイ / スクリュードライバー Spritzer / Red Eye / Screw Driver	

その他お飲物 Other Beverages

オレンジジュース Orange Juice	¥700	コーラ Coca Cola	¥700
アップルジュース Apple Juice	¥700	ジンジャーエール Ginger Ale	¥700
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	¥700	ペリエ Perrier	¥800

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
All listed prices include tax and service charge.