

Contrail lunch

8月コントレイルランチ

11:30~14:30(L.O14:00)

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. バジルとトマトの冷製カッペリーニ タコ添え (麺50g)



Chilled Capellini with Basil and Tomato,
Topped with Marinated Octopus



2. ハモンセラノと焼きナス、 ビーフコンソメの冷製カッペリーニ レモン風味 (麺50g)



Chilled Capellini with Jamon Serrano,
Grilled Eggplant, and Beef Consomme
Lemon Flavored



3. 炙りベーコンとズッキーニの レモン風味クリームピッツァ (18cm)



Creamy Lemon-Flavored Pizza
with Seared Bacon and Zucchini



4. 地場野菜とトマトの無水カレー (ターメリックライス100g/ナン付き)



Local Vegetable and Tomato Curry
(Anhydrous cooking)



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. 近海水揚げハモのフリット 刻み野菜のピストソース (50g)



Fried Pike Conger from Local Waters with
Chopped Vegetables and Pistou Sauce



2. シーフードのインド風白カレー (ターメリックライス100g/ナン付き)



Indian-Style White Seafood Curry



3. むなかた鶏のグリーンカレー (ターメリックライス100g/ナン付き)



Green Curry with MUNAKATA Chicken



4. 糸島豚ロースのカツカレー (ライス100g/カツ50g)



Pork Cutlet Curry with Itoshima Pork Loin



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. じっくり煮込んだ牛バラ肉の シェフカレー (煮込みバラ肉75g) (ターメリックライス100g/ナン付き)



Chef's Special Curry with Slowly
Braised Beef Short Ribs



2. NZ産放牧牛サーロインステーキ カフェ・ド・パリ バター (120g)



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



※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ございます。

※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.

アレルギー特定原材料 (Designated allergens)



小麦
Gluten



乳
Milk



卵
Egg



エビ
Shrimp



落花生
Peanut



カニ
Crab



そば
Buckwheat



くるみ
Walnut

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

A. バジルとトマトの冷製カッペリーニ タコ添え

Chilled Capellini with Basil and Tomato, Topped with Marinated Octopus



B. 炙りベーコンとズッキーニのレモン風味クリームピッツァ

Creamy Lemon-Flavored Pizza with Seared Bacon and Zucchini



C. 地場野菜とトマトの無水カレー

Local Vegetable and Tomato Curry (Anhydrous cooking)



お一人様

¥1,800

※メイン料理のみ ¥1,200

Main dish only: ¥1,200

平日限定メニュー
WEEKDAY EXCLUSIVE

お 飲 物

Beverages

ビール Beer

キリン一番搾り 生 ¥900
KIRIN Draft Beer

ハイネケン 生 ¥1,000
Heineken

アサヒスーパードライ(中瓶) ¥950
ASAHI Super Dry Beer(500ml)

キリングリーンズフリー(小瓶) ¥750
KIRIN Non-Alcholic Beer Taste Drink

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

シャンパン Bottle  ¥15,000
Champagne

ポール メッサー ブリュット スパークリング Bottle  ¥5,500
Pol Messer Brut Sparkling Wine Glass  ¥900

アロマ・エスパニョール ソーヴィニヨン ブラン Bottle  ¥5,000
Aroma Espanol Sauvignon Blanc Glass  ¥900

アロマ・エスパニョール カベルネ ソーヴィニヨン Bottle  ¥5,000
Aroma Espanol Cabernet Savignon Glass  ¥900

ロゼワイン Bottle  ¥5,000
Rose wine Glass  ¥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 ¥1,000
Gin Tonic / Campari Soda / Fuzzy Nable

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 ¥700
Orange Juice

アップルジュース ¥700
Apple Juice

グレープフルーツジュース ¥700
Grapefruits Juice

コーラ ¥700
Coca Cola

ジンジャーエール ¥700
Ginger Ale

ペリエ ¥800
Perrier

※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.