

Lunch Carte & Buffet

アラカルト (ビュッフェ付)

Cocotte Dish & Antipasto Buffet



豚バラ肉のカツレット ミラノ風
トマトと葉野菜のピネグレット和えのせ



アンティパスト ビュッフェ

¥1,720 1日10食限定

Meat Plate & Antipasto Buffet



ポルペッティ 茸クリームソース
軟骨入イタリアン チキンミートボール



アンティパスト ビュッフェ

¥1,520

Fish Plate & Antipasto Buffet



シーフードのスープ仕立て
魚介と野菜出汁の旨味たっぷり



アンティパスト ビュッフェ

¥1,520

Pasta & Antipasto Buffet



日替わりパスタ (2種類をご用意しています)
トマト・クリーム・オイルソース等から



アンティパスト ビュッフェ

¥1,520

Antipasto Buffet

アンティパスト・ビュッフェ



ヴェジス風お惣菜いろいろ
野菜・肉・魚料理とサラディエール、
スープカレーから17穀米の俵結まで

アンティパスト ビュッフェ

¥1,100

Italian Bread



3種類のパン

¥250

フォカッチャ、バゲットなど、3種類の
食事パンをご用意。ビュッフェメニュー
との相性を考えて選びました。

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥250

お願い

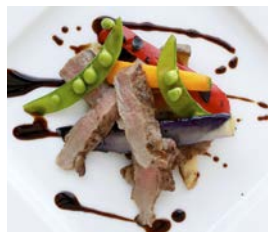
ポイントカードをお持ちのお客さまは、テーブル上に
置いてください。(裏面にお名前をご記入ください)

LUNCH SPECIAL CARTE

特選アラカルト (ビュッフェ付)

Grilled Kirishima Pork & Antipasto Buffet

霧島豚のロースト バルサミコソース 季節野菜添え



塩・胡椒で焼き上げた霧島ポーク。
バルサミコ酢を煮詰めたソースで野菜
も一緒に。



アンティパスト ビュッフェ

¥1,950

Stewed Beef (Cheek meat) & Antipasto Buffet

牛ほほ肉のやわらか赤ワイン煮込み



時間をかけて煮込むと、肉は柔らかく、
マツリとした風味が生まれます。
これがほほ肉ならではの美味しさ。
付け合わせの野菜もソースに絡めて。



アンティパスト ビュッフェ

¥2,150

Pasta with Sea Urchin & Tomato Cream, & Antipasto Buffet

名物!ウニとトマトの濃厚クリームパスタ



濃厚な生ウニをたっぷりを使用した
ヴェジスの名物パスタ。ウニのクリーム
ソースにトマトの旨味をプラス。贅沢に
生ウニを天盛りにして仕上げました。



アンティパスト ビュッフェ

¥2,300

VeggieMenu!



Vegetable as sauce, pasta, and toppings

本日のヴェジパスタ、野菜のソース

麺に見立てた野菜。ソースも野菜。そしてトッピングも野菜。



アンティパスト ビュッフェ

¥1,720



Vegetables Ajillo

new

季節野菜のアヒージョ スキレット鍋で

旬の野菜をオリーブオイルとガーリックで煮込んだ熱々の一皿。



アンティパスト ビュッフェ

¥1,720

LUNCH DRINK



※赤字表記
ポイントカードご提示による
サービス価格になります

Wineワイン

Wine(Glass) グラス ワイン(赤・白) ¥550 ▶ ¥270
Sparkling Wine(Glass) グラス スパークリング ¥900
Champagne (Glass) グラス シャンパン ¥1,700

Beerビール

Draft Beer(Master's Dream) 生ビール ¥550 ▶ ¥370
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール ¥550 ▶ ¥370

Specially Selected Drink特選ドリンク

Adzuki Beans Tea オーガニックあずき茶 ¥550 ▶ ¥370
有機小豆と天然水で作られる、ポリフェノール、天然カリウムたっぷり含んだカラダに優しいお茶。

“Unsyuu Mikan” Juice 温州みかんジュース ¥550 ▶ ¥370
愛媛県 無茶々園産 宇和海を臨む段々畑で丁寧に育てられた、温州みかんの優しい味わい

“Bankan” Juice 河内晩柑ジュース ¥550 ▶ ¥370
愛媛県 無茶々園産 苦味の少ない和風グレープフルーツと呼ばれる河内晩柑を搾ったジュース

Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース ¥550
最高級ブラッドオレンジ100%ストレート果汁の濃厚なオレンジジュース

Organic Grape Juice & Soda 有機葡萄ジュース&ソーダ・白 ¥550
フランスボルドー産の無農薬カベルネソーヴィニオンを使用したノンアルコールスパークリングジュース。

Herb Cordial & Soda

ハーブコーディアル&ソーダ
英国伝統の天然ハーブナチュラル飲料

Elder Flower エルダーフラワー ¥550 ▶ ¥370
可憐な白い花びらをまるごと味わうような 心地よい甘みと酸味

Pink Ginger ピンクジンジャー ¥550 ▶ ¥370
新鮮なジンジャーとレモンの風味をそのままに、ピリッと爽やかなあじわい

Cranberry & Hibiscus クランベリー&ハイビスカス ¥550 ▶ ¥370
鮮やかな酸味と甘み。すっきり爽やかな飲み心地

Mineral Water

Fuji Premium Sparkling Water
富士ミネラルスパークリングウォーター 700ml ¥990
ミネラルバランスの良い富士山の軟水に、口あたりがまろやかなキメの細かい炭酸

Fuji Mineral 富士ミネラルウォーター 780ml ¥390
昭和4年創業の日本のミネラルウォーターのバイオニア。富士のバナジウムを含む

Home Made Sweets

ヴェジスのディナースイーツを特別価格にてご紹介します。
是非、お試しください。

チョコレートテリーヌ
(バニラアイス・フレッシュフルーツ添え)

¥400
コーヒー付 ¥600



ヴェジス オリジナル ジェラート3種
(野菜・果物・ハーブなど)

¥400
コーヒー付 ¥600



※写真の盛付け・組み合わせは実際と異なる場合があります。

WORKSHOP

野菜だけの料理教室

アルケントーレの野菜料理レシピとアイデアをマスターする。

アルケントーレの「野菜だけの料理教室」はベジパスタをはじめ、ベジドレッシング・ベジピザ・ベジマッシュ・ベジ蒸焼きなどの調理道具ワークショップから、旬野菜ワークショップなど、様々なテーマで開催しています



【仕事帰りの料理教室】平日19:00-21:00

【ランチ時の料理教室】土曜12:00-14:00

毎月平日4回、土曜2回。10名様限定。3,800円-5,200円(内容により異なります。)
スケジュール等、詳細はスタッフにお問い合わせください