

# Bright lunch

---

11:00-14:00 L.O.13:30







【1】: トマトベースのパスタ

ベーコンとフレッシュバジルのアマトリチャーナ モッツアレラ添え

サラダ/本日のスープ/デザート\_付

¥1,650(税抜¥1,500)



ドリンクセット

プラス¥220(税抜¥200)



【2】: オイルベースのパスタ

生ハムとルッコラのペペロンチーノ

サラダ/本日のスープ/デザート\_付

¥1,650(税抜¥1,500)



ドリンクセット

プラス¥220(税抜¥200)



ドリンクセット menu

・コーヒー(アイス/ホット) ・紅茶(アイス/ホット) ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶





【3】: ラグーベースのパスタ

本日の自家製ラグー

サラダ/本日のスープ/デザート\_付

¥1,650(税抜¥1,500)



ドリンクセット

プラス¥220(税抜¥200)



ドリンクセット menu

・コーヒー(アイス/ホット) ・紅茶(アイス/ホット) ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶



ドリンク: 単品 ¥660(税抜¥600)

- ・コーヒー(アイス or ホット)
- ・紅茶(アイス or ホット)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶



※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更させて頂く場合がございます。



▼要\_予約メニュー▼

旬の味覚と本日の生パスタ/お魚料理コース

¥4,950(税抜¥4,500)

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

旬菜のバーニャカウダー

本日の生パスタ

「釜揚げしらすと旬野菜のオイル」



本日の魚料理

「桜鱒の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミコソース」

デザート

季節のフルーツと自家製ザバイオーネ コアントローの香り

コーヒー又は紅茶

▼魚料理を お肉料理に変更出来ます。

「牛タンのタリアータ」 プラス¥1,100(税抜¥1,000)

▼魚料理・お肉料理 両方お付け出来ます。

「桜鱒の香草パン粉焼きラタトゥイユ添え バルサミコソース」

+

「牛タンのタリアータ」 プラス¥2,200(税抜¥2,000)

▼メインのお料理をグレードアップ出来ます。

お肉料理

「百年の恵み おおいた和牛のグリル シャリアピンソース」

プラス¥3,850(税抜¥3,500)



※ご予約ご用命は店舗スタッフ宛お声がけください。※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更させて頂く場合がございます。



## ・ Alcohol ・

### シャンパーニュ Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット : フランス/シャンパーニュ

シャルドネ 35% / ピノ・ノワール 35% / ピノ・ムニエ 30%

190年以上に渡り家族経営を貫く老舗メゾンのスタンダード・キュヴェ。複雑なアロマに、フレッシュな味わいが魅力



グラス： ¥ 1,760(税抜 ¥ 1,600)

ミニボトル： ¥ 4,180(税抜 ¥ 3,800)

ハーフボトル： ¥ 7,700(税抜 ¥ 7,000)

ボトル： ¥ 13,200(税抜 ¥ 12,000)

### 白ワイン White Wine

アイラム アイレン・ベルデホ [スペイン] アイレン ベルデホ

色調は淡いレモンイエロー。ピーチやメロンの様な華やかな香り。フレッシュな酸味が心地良い清涼感ある味わい。

グラス： ¥ 770(税抜 ¥ 700)

ボトル： ¥ 4,950(税抜 ¥ 4,500)

ジャラリッジ クラシック ホワイト [オーストラリア]

シュナン・ブラン 60% セミヨン 20% ソーヴィニオン・ブラン 20%

レモングラス・オレンジの花・シトラス等フルーツの酸味と果樹味を兼ね備えた幅広い層にお楽しみ頂けるグラスワインに最適な白ワイン。

グラス： ¥ 880(税抜 ¥ 800)

ボトル： ¥ 6,050(税抜 ¥ 5,500)

クリュスタセ [フランス/アルザス] ピノブラン 100%

グレープフルーツの繊細なフルーティーさと、かすかにアカシアなど白い花のニュアンス。

グラス： ¥ 1,320(税抜 ¥ 1,200)

ボトル： ¥ 7,150(税抜 ¥ 6,500)

鳥居平今村 菱山 ブラン [日本/山梨] 甲州 100%

厚みのある果実味 長い余韻菱山の力強いテロワールを表現した飲みごたえのある白ワイン。

グラス： ¥ 1,540(税抜 ¥ 1,400)

ボトル： ¥ 8,800(税抜 ¥ 8,000)

### 赤ワイン Red Wine

アイラム テンプラニーニョ [スペイン] テンプラニーニョ

ストロベリーやラズベリーなどの赤系果実の華やかなアロマ。フレッシュな果実味とタンニンのバランスが心地良い。

グラス： ¥ 770(税抜 ¥ 700)

ボトル： ¥ 4,950(税抜 ¥ 4,500)

ジャラリッジ クラシック レッド [オーストラリア]

メルロー 75% シラーズ 15% カベルネソーヴィニオン 10%

甘く熟したプラム・ダークベリー豊かな果実味がアクセント。赤ワインの渋みが苦手という方にもおすすめ。

グラス： ¥ 880(税抜 ¥ 800)

ボトル： ¥ 6,050(税抜 ¥ 5,500)

デルハイム シラーズカベルネ [南アフリカ]

シラーズ 90%・カベルネ・ソーヴィニオン 10%

チェリーやブルーベリーのアロマの中に、コショウや食欲をそそる香りを感じ、果実とシルキーなタンニンが調和。

グラス： ¥ 1,320(税抜 ¥ 1,200)

ボトル： ¥ 7,150(税抜 ¥ 6,500)

キュヴェプレスティージュージュ [フランス/ボルドー]

カベルネ・ソーヴィニオン 50% メルロー 30% カベルネ・フラン 20%

ブラックチェリー・カシス・バナナの複雑でエレガントなブーケ。口中ではボリュームと濃厚さが感じられます。

グラス： ¥ 1,540(税抜 ¥ 1,400)

ボトル： ¥ 7,700(税抜 ¥ 7,000)

### ビール Beer

生ビール (サントリー ザ・プレミアムモルツ) ¥ 935(税抜 ¥ 850)

ノンアルコールビール (サントリー オールフリー) ¥ 825(税抜 ¥ 750)



BAYSIDE HOTEL  
**AZUR**  
takeshiba