



Bright lunch

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





Bright Coast 秋のグルメハンバーグランチ

NEW

たっぷりキノコの煮込みハンバーグ

シェフオリジナル 3種のチーズのドリア仕立て

本日のスープ・サラダ付

一般:¥1,980 近隣企業様:¥1,782



和牛 鉄板ハンバーグステーキ

選べるソース×計4種

①キノコオニオンデミ ②トマトソースレッドチェダーチーズ添え

③キノコ照り焼き④ガーリック醤油

本日のスープ・サラダ・パン又はライス付

一般:¥1,980 近隣企業様:¥1,782



水・木・金 今月の日替わりランチ 一般:¥1,540

本日のスープ/サラダ/パン又はライス付

近隣企業様:¥1,320

※一部メニューを除く

▼1week

5日(水): ※祝日営業 振替休業

6日(木): 鯖サワラのグリル ケッパー風味パルメザンチーズグラタン仕立て

7日(金): ローストポーク キノコガーリックソース

▼2week

12日(水): サーモンムニエル 山椒香る焦がしバターソース

13日(木): 鶏の赤ワイン煮込み ヌードル添え

14日(金): 海老と茸のクリーム煮込み ショートパスタ添え

▼3week

19日(水): 特製ハヤシライス ス克蘭ブルエッグ添え ※パンは付きません

20日(木): 鱈スズキのポワレ サルティンボッカ仕立て

21日(金): ※団体様貸し切りの為ランチ休業

▼4week

26日(水): 豚バラのグリル グリーンカレーソース

27日(木): 伝統のポークジンジャー

28日(金): サーモンポワレ オランチーズグラタン



今月のパスタランチ : Pasta lunch

Bright オリジナル 魚介のジェノベーゼ

本日のスープ/サラダ/パン

一般 : ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様 : ¥1,485(税抜¥1,350)



Bright 特製カレーランチ : Curry lunch

a.ビーフ 本日のスープ/サラダ

一般 : ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様 : ¥1,485(税抜¥1,350)



b.シーフード 本日のスープ/サラダ

一般 : ¥1,650(税抜¥1,500)

近隣企業様 : ¥1,485(税抜¥1,350)



レディースランチ : Ladies lunch

シーフードサラダ ハーフパスタ

本日のスープ/パン/本日のデザート

一般 : ¥1,980(税抜¥1,800)

近隣企業様 : ¥1,782(税抜¥1,620)



■カフェ&ソフトドリンクセット

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

プラス 一般:¥440(税抜¥400) 近隣企業様:¥396(税抜¥360)



■Bright chef's デザートセット

- ・ラムレーズンアイスフルーツ添え

※アルコール(お酒)分を含んでおります。お子様 また お車で越しのお客様はお控えください。

- ・キャラメルアイスフルーツ添え

●ハーフサイズ プラス 一般:¥550(税抜¥500) 近隣企業様:¥440(税抜¥400)

●フルサイズ プラス 一般:¥880(税抜¥800) 近隣企業様:¥770(税抜¥700)



※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。※写真はイメージです。

▼土日祝限定▼

Bright. ホリデーランチコース : Holiday lunch course **¥3,850**(税抜¥3,500)

真蛸のマリネサフランマヨネーズ仕立て

本日のスープ

▼メインをお選びください▼

①：ポワソン

キンメダイのポワレ 浅利とポロねぎのソース
バジル風味



②：ヴィアンド

みちのく清流鶏モモ肉赤ワイン煮込み
マッシュルームクリームと共に

※和牛もも肉に変更出来ます。プラス¥2,200(税抜¥2,000)

パン又はライス

デザート

コーヒー又は紅茶



Bright. ホリデーランチフルコース : Holiday lunch full course **¥5,500**(税抜¥5,000)

真蛸のマリネサフランマヨネーズ仕立て

本日のスープ

ポワソン：

キンメダイのポワレ 浅利とポロねぎのソース バジル風味

ヴィアンド：

みちのく清流鶏モモ肉赤ワイン煮込み
マッシュルームクリームと共に

※和牛もも肉に変更出来ます。プラス¥2,200(税抜¥2,000)

パン又はライス

デザート

コーヒー又は紅茶



※近隣企業様 10%OFF にてご案内いたします。

※ホリデーランチコースは別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

 **ドリンクセット** 一般：プラス¥440(税抜¥400) 近隣企業様：プラス¥396(税抜¥360)

・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

※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事がございます。※写真はイメージです。

・ 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)

ボトル : ¥13,200(税抜 ¥12,000)

白ワイン White Wine

キリビンビン・シヴァー シャルドネ [オーストラリア] シャルドネ 100%

KILLIBINBIN SHIVER Chardonnay [Australia]

香りは柑橘類 パイナップル ライムのフレッシュで魅力的なフルーティ主導のアロマを示します。白桃とパイナップルの特徴が口の中に広がります。バランスのとれた酸味がすっきりとした後味をもたらす食中酒としても最適です。

グラス : ¥880(税抜 ¥800)

ボトル : ¥6,050(税抜 ¥5,500)

ルイ ファブル シャルドネ [フランス] シャルドネ 100%

LOUIS FABLE CHARDONNAY [France]

緑色のハイライトを持つ淡い黄色のローブ。軽くトーストしたような香り。白い花やシトラスのノート。長く複雑な味わい。

グラス : ¥1,210(税抜 ¥1,100)

ボトル : ¥7,700(税抜 ¥7,000)

クリュスタセ [フランス/アルザス] ピノブラン 100%

CRUSTACES [France / Alsace]

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 : ¥8,800(税抜 ¥8,000)

赤ワイン Red Wine

キリビンビン・スニーキー・シラズ [オーストラリア] シラズ 100%

KILLIBINBIN Sneaky Shiraz [Australia]

ベリー系の果実と凝縮感のあるラズベリーの赤系果実にフレッシュな酸味、バニラの香りが溶けこんでいます。親しみやすく豊かな味わいが口いっぱいに広がります。

グラス : ¥880(税抜 ¥800)

ボトル : ¥6,050(税抜 ¥5,500)

シャトー・ド・ローブレード ボルドー ルージュ [フランス]

メルロー 60% カベルネ・フラン 20% カベルネソーヴィニヨン 20%

Ch. de l'Aubrade Bordeaux Rouge [France]

緑色のハイライトを持つ淡い黄色のローブ。軽くトーストしたような香り。白い花やシトラスのノート。長く、複雑な味わい。

グラス : ¥1,210(税抜 ¥1,100)

ボトル : ¥7,700(税抜 ¥7,000)

デルハイム シラズカベルネ [南アフリカ]

シラズ 90%・カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

DELHEIM Shiraz Cabernet Sauvignon [South Africa]

濃いクリームゾーンレットに紫の輝き。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口の中ではジューシーな果実とシルキーなタンニンが調和します。

グラス : ¥1,320(税抜 ¥1,200)

ボトル : ¥8,800(税抜 ¥8,000)

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)