Bright lunch

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



Bright Coast

Nov recommendation lunch

今月のおすすめ ×2 ランチ

Bright 特製クロックムッシュ

ハムとチーズを挟んだパンの表面にホワイトソースとチーズを重ね こんがり焼き上げました。
外はカリッと 中はとろ～とクリーミー。
Bright シェフ特製 フランス発祥ホットサンドを是非。

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
❶キノコオニオンデミ
❷トマトソースレッドチェダーチーズ添え
❸キノコ照り焼き ❹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



11 November

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 ※一部メニューを除く 近隣企業様：¥1,320

■1week
4 日(水)：※団体様貸し切りの為ランチお休み
5 日(木)：鶏の赤ワイン煮込み キノコクリーム添え
6 日(金)：鰆のポワレ バルサミコ風味の焦がしバターソース

■2week
11 日(水)：ローストポーク キノコ和風ソース
12 日(木)：※団体様貸し切りの為ランチお休み
13 日(金)：野菜クリーム入りサーモンフライ 特製トマトソース

■3week
18 日(水)：ミラノ風ポークカツレツ アンチョビ風味トマトソース添え
19 日(木)：Bright シェフ特製 カニクリームコロッケ タルタルソース添え
20 日(金)：鶏のトマトカレークリーム煮込み

■4week
25 日(水)：サーモンムニエル マスタードクリームソース ショートパスタ添え
26 日(木)：伝統のポークジンジャー
27 日(金)：鱸のポワレ ハーブバターパン粉焼き 白いんげん豆のトマト煮込み添え

今月のパスタランチ ：Pasta lunch

ヤリイカとモッツアレラチーズのトマトパスタ

本日のスープ/サラダ/パン付

一般： ¥1,650

近隣企業様：¥1,485



Bright 特製カレーランチ ：Curry lunch

a.ビーフ 本日のスープ/サラダ付

一般： ¥1,650

近隣企業様：¥1,485



b.シーフード 本日のスープ/サラダ

一般： ¥1,650

近隣企業様：¥1,485



レディースランチ ：Ladies lunch

シェフの気まぐれハーフパスタ

シーフードサラダ

本日のスープ/パン/プチデザート付

一般： ¥1,980

近隣企業様：¥1,782



■カフェ&ソフトドリンクセット

・コーヒー 又は 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 近隣企業様:¥396



■Bright chef's デザートセット



・フランス産 マスカルポーネ

・フランス産 バナナピーカンキャラメル

●ハーフサイズ プラス 一般:¥550 近隣企業様:¥440

●フルサイズ プラス 一般:¥880 近隣企業様:¥770



※ハーフ

※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。

Bright ランチコース

■A-course ¥4,950

アミューズ：本日のアミューズ

前　菜：真鯛のマリネ サラダ仕立て セミドライトマトのドレッシング

スープ：Bright 特製オニオングラタンスープ

メイン：オマール海老とホタテのポワレ アメリケーヌソース 温野菜添え

デザート：プチガトーと季節のフルーツ バニラアイス添え

カフェ：コーヒー又は紅茶・ルイボスティー



■B-course ¥5,500

アミューズ：本日のアミューズ

前　菜：真鯛のマリネ サラダ仕立て セミドライトマトのドレッシング

スープ：Bright 特製オニオングラタンスープ

メイン：国産牛ロースのステーキ
Bright オリジナルジンジャーソース 温野菜添え

デザート：プチガトーと季節のフルーツ バニラアイス添え

カフェ：コーヒー又は紅茶・ルイボスティー



■C-course ¥7,150

アミューズ：本日のアミューズ

前　菜：真鯛のマリネ サラダ仕立て セミドライトマトのドレッシング

スープ：Bright 特製オニオングラタンスープ

魚料理：オマール海老とホタテのポワレ アメリケーヌソース

肉料理：国産牛ロースのステーキ
Bright オリジナルジンジャーソース 温野菜添え

デザート：プチガトーと季節のフルーツ バニラアイス添え

カフェ：コーヒー又は紅茶・ルイボスティー



■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 近隣企業様:¥396

■Bright chef's デザートセット

・フランス産 マスカルポーネ
・フランス産 バナナピーカンキャラメル

●**ハーフサイズ** プラス 一般:¥550 近隣企業様:¥440
●**フルサイズ** プラス 一般:¥880 近隣企業様:¥770



※ハーフ

※近隣企業様 10%OFF にてご案内いたします。
※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。
※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。

・Alcohol・

■シャンパン Champagne

ポル ロジェ ブリュット レゼルヴ NV [フランス/シャンパーニュ] ボトル：￥26,400
シャルドネ/ピノノワー/ピノムニエ
Pol Roger Brut Réserve NV [France/Champagne]

■スパークリング Sparkling

ロジャーグラート カヴァ ゴールド ブリュット F [スペイン/カタルーニャ州] グラス：￥1,320 ボトル：￥8,800
マカベオ/チャレッロ/パレリャーダ
Roger Goulart Cava Gold Brut [Spain/Catalonia]

蓮 ren 2022 [アメリカ/ナパ・ヴァレー] セミヨン ボトル：￥30,800
[USA/Napa Valley]

■ノンアルスパークリング Non - Alcholic Sparkling

ミニボトル：￥2,200

セレブレ スパークドライ Celeble

■白ワイン White Wine

ロッククリフ [オーストラリア/西オーストラリア州] ソーヴィニヨン ブラン グラス：￥1,650 ボトル：￥9,900
Rockcliffe [Australia/Western Australia]

スモールフォレスト [オーストラリア/ニューサウスウェールス] ヴァデーロ グラス：￥1,760 ボトル：￥10,450
Small Forest [Australia/New South Wales]

ヘス シャティール ランチス シャルドネ 2023 グラス：￥1,980
[アメリカ/カルフォルニア] シャルドネ ボトル：￥12,100
Hess Shirtail Ranches Chardonnay 2023 [America/California]

クラウデイ・ベイ ソーヴイニヨンブラン [ニュージーランド/マールボロ] グラス：￥2,200
ソーヴィニヨンブラン ボトル：￥14,300
Cloudy bay Sauvignon blanc [New Zealand/Marlborough]

■赤ワイン Red Wine

ジャラリッジ ジン リザーブメルロー [オーストラリア/南オーストラリア州] メルロー グラス：￥1,650
Jarrah Ridge [Australia/South Australia] ボトル：￥9,900

ベラリッジ エステート 巨峰 RED [オーストラリア/南オーストラリア州] 巨峰 グラス：￥1,870
Bellaridge Kyoho Red [Australia/South Australia] ボトル：￥11,000

クロポン・アルゲス [スペイン/カタルーニャ州] グラス：￥1,980
ガルナッチャ/シラー/テンプラニーリョ ボトル：￥13,200
Clos Pons Alges [Spain/Catalonia]

ライジングスター カベルネソーヴィニヨン グラス：￥2,420
[オーストラリア/西オーストラリア]カベルネソーヴィニヨン ボトル：￥14,850
RISING STAR CABERNET SAUVIGNON [Australia/Western Australia/Denma]

■ビール Beer

生ビール（サントリー ザ・プレミアムモルツ） ￥935
ノンアルコールビール（サントリー オールフリー） ￥825