



Bright lunch

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





今月のおすすめ ×2 ランチ



秋の 大人の お子様ランチ Bright ハロウィンランチプレート

- ・コンテチーズのポークカツ/煮込みハンバーグ トマト風味
パンプキンマカロニグラタン/浅利とキノコのピラフ
- ・本日のスープ
- ・Bright シェフ オリジナル スモールデザートプレート
フィナンシェ ベリーソース & ミニプリン

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



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
 - 1日(木): ※団体様貸し切りの為ランチお休み
 - 2日(金): ポークカツレツ 特製ハヤシソース
- 2week
 - 7日(水): サーモンのオランダーズグラタン ポテトニョッキ添え
 - 8日(木): 鶏肉とキノコの煮込み マスタード風味
 - 9日(金): 鯖のポワレ 浅利とトマトのアクアパッツア仕立て
- 3week
 - 14日(水): 豚バラ肉のトマト煮込み 季節野菜添え
 - 15日(木): サーモンポワレ 明太子マヨネーズグラタン仕立て
 - 16日(金): ※団体様貸し切りの為ランチお休み
- 4week
 - 21日(水): ローストポーク 和風オニオンソース
 - 22日(木): 海老クリームコロッケ 特製トマトソース
 - 23日(金): ※団体様貸し切りの為ランチお休み
- 5week
 - 28日(水): ビーフストロガノフ サフランライス添え
 - 29日(木): サーモンムニエル トマトとキノコバルサミコソース
 - 30日(金): メンチカツ 特製キノコデミグラスソース



今月のパスタランチ : Pasta lunch

浅利・ベーコン・キノコのクリームスパゲティ

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場合がございます。



・ 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]
シャルドネ/ピノワー/ピノムニエ
Pol Roger Brut Réserve NV [France/Champagne]

ボトル: ¥26,400

■スパークリング Sparkling

ロジャークラート カヴァ ゴールド ブリュット F [スペイン/カタルーニャ州]
マカベオ/チャレッツロ/パレリャーダ
Roger Goulart Cava Gold Brut [Spain/Catalonia]

グラス: ¥1,320

ボトル: ¥8,800

蓮 ren 2022 [アメリカ/ナパ・ヴァレー] セミヨン
[USA/Napa Valley]

ボトル: ¥30,800

■ノンアルスパークリング Non - Alcoholic Sparkling

セブレ スパークドライ Celeble

ミニボトル: ¥2,200

■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
Rockcliffe [Australia/Western Australia]

グラス: ¥1,650

ボトル: ¥9,900

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ズ] ヴァデーロ
Small Forest [Australia/New South Wales]

グラス: ¥1,760

ボトル: ¥10,450

ヘス シャティール ランチス シャルドネ 2023
[アメリカ/カルフォルニア] シャルドネ
Hess Shirttail Ranches Chardonnay 2023 [America/California]

グラス: ¥1,980

ボトル: ¥12,100

クラウディ・ベイ ソーヴィニヨンブラン [ニュージーランド/マールボロ]
ソーヴィニヨンブラン
Cloudy bay Sauvignon blanc [New Zealand/Marlborough]

グラス: ¥2,200

ボトル: ¥14,300

■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
Jarrah Ridge [Australia/South Australia]

グラス: ¥1,650

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
Bellaridge Kyoho Red [Australia/South Australia]

グラス: ¥1,870

ボトル: ¥11,000

クロボン・アルゲス [スペイン/カタルーニャ州]
ガルナッチャ/シラー/テンブラニーヨ
Clos Pons Alges [Spain/Catalonia]

グラス: ¥1,980

ボトル: ¥13,200

ライジングスター カベルネソーヴィニヨン
[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
RISING STAR CABERNET SAUVIGNON [Australia/Western Australia/Denma]

グラス: ¥2,420

ボトル: ¥14,850

■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