



Bright lunch

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





冬のおすすめ

ごちそう×2 ランチ

Bright chef's オリジナルビーフシチュー

サラダ・パン又はライス付

一般:¥1,980 近隣企業様:¥1,782

NEW



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

●今月は23日(火曜日)営業いたします。

▼1week

3日(水): ポークカツレツ トマトチーズソース

4日(木): 鱈のフリカッセ あおさ海苔とアサリのソースで

5日(金): ※団体様貸し切り営業の為ランチお休み

▼2week

10日(水): ローストポーク 山椒香るキノコの照り焼きソース

11日(木): 鶏モモ肉のグリーンオリーブ煮込み ローズマリー風味

12日(金): サーモンのポワレ マスタード風味のベーコンキノコクリームソース

▼3week

17日(水): チキンソテー ガーリックハーブバターパン粉焼き

18日(木): ポークグリル バルサミコソース ポテトグラタン添え

19日(金): 真鯛のソテー 海藻バターパン粉焼き 雲丹バターソースで

▼4week

23日(火): 鱈のグリル カレー風味のトマトケッパースソースで

24日(水): Bright presents クリスマス・スペシャルランチ by.チキン

25日(木): Bright presents クリスマス・スペシャルランチ by.ポーク

26日(金): 特製ミートボールをトマトソースで 冬野菜を添えて



今月のパスタランチ : Pasta lunch

Bright

オリジナル タコとトマトのラグーパスタ

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事がございます。※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：魚料理

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：肉料理

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

魚料理：

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

肉料理：

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・ローブラード 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オン 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・ソーヴィニオン 10%

DELHEIM Shiraz Cabernet Sauvignon [South Africa]

濃いクリームゾーンレッドに紫の輝き。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)