



Bright lunch

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





今月のおすすめ ×2 ランチ

半熟オムライス ハヤシソース

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

4日(水): 鯖のグリル アンチョビ パルメザンチーズのグラチネ

5日(木): 豚バラ肉のグリーンカレー煮込み

6日(金): ※団体様貸し切りの為ランチお休み

▼2week

11日(水): サーモンのグリル ミモザ仕立て 焦がしバターソースで

12日(木): 国産鶏むね肉のポワレ キノコクリームソース

13日(金): ポークカツレツ 和風ジンジャーソース

▼3week

18日(水): 鶏モモ肉のベーコンマスタード煮込み

19日(木): ※団体様貸し切りの為ランチお休み

20日(祝): ※団体様貸し切りの為ランチお休み

▼4week

25日(水): 真鯛のグリル ディジョンマスタードクリームソース

26日(木): 豚ロースグリル トマト&バジルチーズ焼き

27日(金): カニクリームコロッケ 特製タルタルソース添え



今月のパスタランチ : Pasta lunch

国産牛のミートソーススパゲティ

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

- ・フランス産 リッチバニラ
- ・フランス産 ストロベリー



●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。

Bright ランチコース

■A-course ¥4,950(税抜¥4,500)

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：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(税抜¥5,000)

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(税抜¥6,500)

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

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(税抜¥400) 近隣企業様：¥396(税抜¥360)



■Bright chef's デザートセット

- ・フランス産 リッチバニラ
- ・フランス産 ストロベリー



●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)



※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。※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・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ツ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・シラーズ [オーストラリア] シラーズ 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・ソーヴィニヨン 10%

DELHEIM Shiraz Cabernet Sauvignon [South Africa]

濃いクリームゾ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)