



Bright lunch

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





今月のおすすめ ×2 ランチ

アメリカン仕立ての
シーフードドリア 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): ミラノ風ポークカツレツ, トマトフォンドボーソース

5日(木): ハヤシライス ス克蘭ブルエッグ添え

6日(金): 伝統のポークジンジャー

▼2week

11日(祝): サーモンのポワレ キノコ・ベーコンクリームグラタン仕立て

12日(木): 特製ミートボールと冬野菜のクリーム煮込み

13日(金): ローストポーク ハーブバターパン粉焼き オニオンソース添え

▼3week

18日(水): サーモンムニエール キノコ・オニオン入り焦がしバターソース

19日(木): 鱈のポワレ ブイヤベース仕立て

20日(金): ※団体様貸し切りの為ランチお休み

▼4week

25日(水): ※祝日営業 振替休業日

26日(木): 鰯のグリル アサリと海藻のクリームソース

27日(金): 豚バラ肉のトマト煮込み ノードル添え



今月のパスタランチ : Pasta lunch

Bright オリジナル カルボナーラ

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。

▼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)