



Bright lunch

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





今月のおすすめ ×2 ランチ

カニクリームコロッケ
アメリケーヌ風味のトマトソース

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

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(水): 豚バラ肉グリル BBQ 仕立て アボカドディップ添え
 - 2日(木): 鱈のポワレ バジルバターパン粉焼き
 - 3日(金): 国産鶏むね肉と夏野菜のロースト トマトハーブドレッシングで
- 2week
 - 8日(水): ジャンバラヤ グリルチキン添え
 - 9日(木): サーモンムニエル 黒コショウ風味のタルタルソース添え
 - 10日(金): ※厨房メンテナンス工事の為ランチお休み
- 3week
 - 15日(水): ※厨房メンテナンス工事の為ランチお休み
 - 16日(木): ※厨房メンテナンス工事の為ランチお休み
 - 17日(金): キーウ風カツレツ ポテトグラタン添え
- 4week
 - 22日(水): ※団体様貸し切りの為ランチお休み
 - 23日(木): Bright 特製メンチカツ デミグラスソースと共に
 - 24日(金): サーモンポワレ、ハーブとレモン風味の白ワインソース
- 5week
 - 29日(水): 鶏モモ肉のソテー バルサミコとトマトのソースで
 - 30日(木): 鱈のグリル アンチョビ風味のトマトソースニョッキグラタン添え
 - 31日(金): チキングリル アーモンドバジルバター焼き



今月のパスタランチ : Pasta lunch

揚げ茄子と浅利の和風パスタ

本日のスープ/サラダ/パン付

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/サラダ付

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(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(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 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(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스티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 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(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

ロックリフ・ピースフルベイ・ソーヴィニヨン・ブラン [オーストラリア]

ソーヴィニヨン・ブラン 100% ROCK CLIFFE Peaceful bay Sauvignon blanc [Australia]

地質 3 学者のオーナーが選んだ最良のテロワールで造られる オーストラリアを代表するワイン評論家ジェームスハリデー氏が認めた5スターワイナリー。スグリや弾けるシトラスの香り。パッションフルーツやトロピカルフルーツハーブの味わいを楽しめる。

グラス：¥1,650(税抜 ¥1,500)

ボトル：¥9,900(税抜 ¥9,000)

スモールフォレスト・ヴァデーロ [オーストラリア] ヴァデーロ 100%

SMALL FOREST Verdelho [Australia]

「日本初の女性醸造家」でありオーストラリア唯一の日本人醸造家であるラドクリフ敦子さんが造り上げるワイン。澁と長く接触させた出汁との相性も最高の柔らかさを持ち 日本食の相性の良さは言うまでもない。料理に寄り添う一本。お料理に寄り添ってくれる 1 本。

グラス：¥1,760(税抜 ¥1,600)

ボトル：¥10,450(税抜 ¥9,500)

グルゴ・ヴィオニエ・テッレ・シチリアーネ I.G.T [イタリア] ヴィオニエ 100%

GURGO Viognier Terre Siciliane I.G.T. [Italy]

シチリアの温暖で風通しの良いエリアで結成された協同組合より。農業は使用せず徹底的に管理された畑で造られる為ブドウの持つ力が強く素晴らしい造り手。複雑なアロマが際立つ シチリアでも注目される国際品種。南イタリアらしいアプリコット・オレンジ・アカシアのアロマが華やかで余韻が長く続く。

グラス：¥1,760(税抜 ¥1,600)

ボトル：¥10,845(税抜 ¥9,500)

赤ワイン Red Wine

ジャラリッジ・ジン・リザーブ・メルロー 2012 [オーストラリア] メルロー 100%

JARRAH RIDGE Zin Reserve Merlot 2012 [Australia]

モエ・ヘネシー社で経験を積んだ醸造家が新天地オーストラリアで造る凝縮感たっぷりのワイン。サクラアワードやオーストラリアの賞を受賞している。美しく年月を重ねたヴァンテージメルロー。シルキーなタンニンの柔らかな口当たり。オーストリアンでは非常に珍しいヴァンテージワイン。

グラス：¥1,650(税抜 ¥1,500)

ボトル：¥9,900(税抜 ¥9,000)

デ・ステファニ・ヴェネツィア DOC 2021 [イタリア] メルロー／カベルネ・ソーヴィニヨン

DE STEFANI Venezia [Italy]

ヘミングウェイゆかりのワイナリーで4代続く伯爵家が質にこだわって手掛けている。国際品種を絶妙なバランスでセパージュした魅惑の赤ワイン。濃いルビーレッド。熟した赤い果実、花束のアロマにエレガントなタンニンが最高のバランスを保ち、美しい骨格を形成している。果実味豊かで上質な仕上がり。

グラス：¥1,760(税抜 ¥1,600)

ボトル：¥10,450(税抜 ¥9,500)

ベラリッジ・エステート・巨峰・RED 2011 [オーストラリア] 巨峰 100%

BELLA RIDGE Kyoho Red 2011 [Australia]

半世紀前に日本からの移住者が食用として植えた巨峰の木が残っており、友人であるオーストラリア人のご夫婦が譲り受けワインとして手掛けている。口いっぱいに広がる豊かな香りが印象的で、長い余韻を感じながら深い巨峰の旨味とスムーズなタンニンが愉しめる。少し温度を下げ、大ぶりのブルゴーニュグラスでいただくのもおすすめ。

グラス：¥1,870(税抜 ¥1,700)

ボトル：¥11,000(税抜 ¥10,000)

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)