

11:00-14:00

ぷち・コース風

W LUNCH

スローフードダブルランチ

Slow food W-LUNCH include 2 items.

おひとり様
基本料金
¥2,073~
(税込2,280円~)

種類と品数豊富な

料理長おまかせ **前菜&スープ**



おまかせ前菜&スープのイメージ写真

+

プラス

「時季によって食材は変化いたしますが
上のイメージ写真のように複数の野菜と
お魚お肉系の食材とも一緒にバランス
良くお召し上がりいただきたい前菜と
スープです」
料理長 高岡祐司

参考までに・・・イメージ写真時（例）のご説明

本日の野菜スープ & 季節野菜のハーモニー

VEGE Today's Vegetable Soup and Seasonal vegetables

炙り温泉パプリカと茄子のグリエ。サニーレタス、ベビーリーフ、
カンパリトマト、キュウリ、紅芯大根、紫キャベツを基本としています。

※他ハモンセラーノハム・パルメザンチーズ・フライドオニオン使用

肉系：ローストビーフ

MEAT Roast beef

魚系：サーモンマリネ にレモンのオリジナルソース

FISH Marinated Salmon with Original lemon sauce

以下より「メイン料理」を1つお選びください

的鯛ソテーのグリーンカレーソース



バケット付

イメージ写真

Sea bream & Vegetable with Green Curry sauce
的鯛のソテーを、香辛料の効いたグリーンカレーの
煮込みソースに。お好みに応じて、レモンを絞って
お召し上がりください。

温泉パプリカのくたくたグラタン



★★★★

バケット付

イメージ写真

Onsen-Paprika's Skillet Gratin with Baguette

当店らしい一品♪

“温泉パプリカ”を丸々1玉分スキレットで焼上げた
トロみ食感を味わっていただきたいグラタンです。

奥豊後豚と野菜のスキレット焼き

基本料金+200円(税込220円)

ライス付



イメージ写真

Oku-bungo Pork & Vegetable Grille with Rice
大分県竹田市のブランド豚“奥豊後豚”をスキレット
で焼き上げます。ほどよい歯ごたえが好評です。
手作りオニオンソースでお召し上がりください。

11:00-14:00

SET LUNCH

セットランチ

BAMBOO CHARCOAL VEGAN CURRY



イメージ写真

Mushrooms & Beef Curry with soup and salad



イメージ写真

Roast Beef Bowl with miso-soup and salad



イメージ写真

Local food TORI-TEN (Tenpura Chicken)



イメージ写真

Tomato & Mozzarella's Pizza



イメージ写真

竹炭・ヴィーガンカレー

¥1,591-

(税込1,750円)

セット内容 カップスープ・カップサラダ

動物性由来の食材や白砂糖を使用しない「ヴィーガン」

*セットに付属するスープには「牛乳」を使用することがございます

大分県産の竹炭を使用したカレーに温泉パプリカ&めんまをトッピング。



キノコと牛ほほ肉カレー

¥1,546-

(税込1,700円)

セット内容 カップスープ・カップサラダ

国産の牛ほほ肉をじっくり煮込んだカレー

キノコと温玉を溶き崩しながらお召し上がりください。

カレーは様々なスパイスが体温を上げ、身体を活発にしてくれるので朝や日中に食べるのがオススメとも言われています。

ローストビーフ丼

¥1,800-

(税込1,980円)

セット内容 味噌汁・カップサラダ・小鉢2種

シェフ手作りの和風オニオンソースをかけて食感の柔らかいビーフを。

※赤身特有のタンパク質、糖質と脂質を合わせて三大栄養素と呼ばれ免疫力を高める働きや
高血圧予防に。タンパク質の働きは内臓や筋肉、皮膚を作りカラダや健康的な肌を保つ作用
があると言われています。また鉄分やビタミンB12も含み、血液を作り貧血を予防する効果
にも期待できます。

おんせん県おおいた とり天御膳

¥1,546-

(税込1,700円)

セット内容 ご飯・味噌汁・カップサラダ・小鉢2種

鶏肉を天ぷら粉で揚げた「とり天」は大分県の郷土料理

2019年総務省調査によると、一世帯あたりの鶏肉年間消費量は大分市が
全国1位。他にも大分県には鶏肉を使ったまぜごはん「鶏めし」や鶏出汁
の「鶏汁」といった様々な鶏肉料理があり、唐揚げも有名です。

トマトソースとモzzarellaのピザ

¥1,500-

(税込1,650円)

セット内容 カップスープ・カップサラダ

トマトソースとモzzarellaチーズのジェノベーゼピザです

もちっとしたピザ生地にオリジナルトマトソースとモzzarellaチーズをトッピング。

ジェノベーゼソースをサッとかけた20cmピザです。

※産地からの仕入れ状況によって内容が変わることがございます。

11:00-14:00

LUNCH TIME

ランチタイム

KID'S Lunch for under 12 years



キッズランチ

¥800-
(税込880円)

小学生以下のお友達が対象となります

写真は基本イメージとなります。
状況によって一部内容が変更になる場合がございます。



EXTRA Order

追加MENU

追加メニュー

- ・ライス ￥200 (税込220円) 大盛は+税込60円
Rice Large-Size
- ・バケット ￥200 (税込220円)
Baquette
- ・カップサラダ ￥350 (税込385円)
Cup-Salad

14:00までのランチタイム限定価格 お得なセットドリンク

※ランチメニューをご注文、お食事いただいたお客様が対象となります。

通常価格1杯 ￥450~550- 税込のところ

- 大分県の
- * 在来品種もちとうきび茶 ￥350-(税込)
- * 食後1杯のホットコーヒー ￥350-(税込)
- * 食後フリーホットコーヒー ￥660-(税込)

食後~14:00終了までおかわり出来るサービスメニュー

ジンジャーエール/オレンジジュース/アップルジュースに限り
各種通常価格 ￥400- 税込のところ ￥330-(税込)



Service
Price