

四万十セリとバジルのジェノベーゼ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
バジルと高知県産のセリ、大葉を使った豊かな香りの
スパゲッティ。香ばしいポテトのフリットを絡めて
ご賞味ください。

1,800円 単品1,200円



NEW

蟹とカラスミの レモンクリームスパゲッティ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
蟹肉と貝柱がたっぷり入った爽やかな
レモンクリームスパゲッティ。魚介の旨みが
溶け込んだソースとカラスミをよく混ぜて
お召しあがりください。3,100円 単品2,500円



シーフードペペロンチーノ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
貝柱と海老がたくさん入ったペペロンチーノ。
辛みとガーリックの香り、シーフードの
美味しさが食欲そそるスパゲッティです。

1,800円 単品1,200円

四万十ポークのトマトカレー

四万十ポークとトマトの
スパイシーカレー。
塩麴でマリネして美味しさを
引き立てた豚肉とスパイシーな
カレーソースとのベストマッチ！

1,500円 ライス・カレー各100グラム増量+400円



シェフカレー

色とりどりの新鮮な食材がうれしい、シェフオリジナルの
カレーライス。多彩な具材やカレーは **1,500円**
不定期替りでご提供。 ライス・カレー各100グラム増量+400円



週替わりランチ 1,650円

※メイン料理、ライスまたは自家製パン、スープ、サラダ、デザート付
3日(金)～7日(火)

米豚のシチュー

シーフードレモンソテー

10日(金)～14日(火)

ローストチキン マスタードソース

魚のソテー 海老のクリームソース

17日(金)～21日(火)

ハンバーグステーキ

柚子香る大根おろしソース

24日(金)～28日(火)

チキン南蛮 カボチャのコロッケ

31日(金)

ポークグリル 赤ワインソース

海老フライ オーロラソース

メイン料理は
金曜日から
翌週火曜までの
週替わりです

1日30食
限定