



Fast lunch

A～Dよりメニューをお選びください。

全てのランチに、
本日の彩り前菜「太陽のひとさら」
ドリンクコーナー
が付きます。

▲本日の彩り前菜「太陽のひとさら」

全てのランチに付いています

小麦 他
内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事が
ございましたらお気軽にお声がけください

※1/3・1/4の期間はCメニューはお休みしております



A 本日の日替わりランチ

シェフがその日に仕入れた旬食材でメニューが決まる
日替わりランチ。内容はスタッフがご案内いたします。

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)



B 熟成ボロネーゼと 濃厚クリームソースの ショートパスタ

桜美豚と野菜を丁寧に煮込み、4日寝かせて完成するボロネー
ゼに生クリームとパルミジャーノを加えて仕上げたクリーム
ソース。香りのよいショートパスタ「メッツェマニケ」は濃厚
なソースと好相性。

乳製品／小麦

¥ 2,100 (税込 ¥ 2,310)



D 桜美豚ロースのグリル バルサミコソース 自家製パン、ミネストローネ 付き

地元ブランド豚桜美豚のロースをシンプルにグリル。肉の旨味
を引き出すためにじっくりと焼き上げ、外は香ばしく中は
ジューシーな食感が楽しめます。添えた黒ニンニクのソースが、
肉の風味を一層引き立て、深い味わいを楽しめます。

(自家製パン) 小麦 (スープ) 大豆

¥ 2,400 (税込 ¥ 2,640)



Vegan lunch ヴィーガンランチ

- ・本日の彩り前菜プレート（菜食）
- ・スパゲッティ ポモドーロ

小麦 他
内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事が
ございましたらお気軽にお声がけください

ヴィーガンとは、野菜や果物を中心とした食生活を送るライフス
タイルのこと。肉や魚はもちろん、卵や乳製品、はちみつといった
すべての動物性由来の食材を使った食べ物を取り入れないことを
主義としています。地元の旬の食材を使い、素材本来の味を活か
した無添加調理にこだわった体が悦ぶ前菜プレートとリコピン
たっぷりの自家製ポモドーロスパゲッティのセットです。

ドリンクコーナー付き おかわり自由です。
¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

Fast dessert

ショーケースより
お選びください

ケーキ各種 各 ¥ 280 (税込 ¥ 308) ～ ¥ 655 (税込 ¥ 720)



小学生以下
のお客様
対象です。

キッズプレート

- ・ハンバーグ
- ・ピラフ
- ・ミネストローネ
- ・自家製パン
- ・ミニデザート

卵／乳製品／小麦／大豆

ドリンクコーナー付きご自由にお取りください。

¥ 980 (税込 ¥ 1,078)



旨味凝縮ミネストローネ

仕込みで出る端野菜を乾燥させ、出汁を取ります。じっくり煮込んで1週間熟成管理。野菜本来の甘みや香りが豊かに広がる味わい深いスープ。イーストが開店以来つくり続けている心と体を癒す一杯です。

¥ 600 (税込 ¥ 660)



自家製生ハム ハモンマツガオカ

1 名盛り	¥ 600 (税込 ¥ 660)
2 名盛り	¥ 1,200 (税込 ¥ 1,320)
4 名盛り	¥ 2,400 (税込 ¥ 2,640)



2 名盛り／4 名盛りはテイクアウトできます。

※テイクアウト時ビクルスは付きません。

※テイクアウト時消費税 8% になります。



CAFE&DINING **EAST**

Lunch menu