



East 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)

East 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)



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。

※テイクアウト時ピ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