

平日
限定日替わりシェフ
ランチセット

ワンプレート (サラダ付) 各 ¥1,980 (税込)



月	火 7/1	水 2	木 3	金 4
	①  そば粉のガレット	②  魚介と夏野菜の オムライス	③  鶏もも肉の塩こうじ漬け	④  海の幸のアクアパッツァ
7	⑧  豚バラ肉の ロール巻きグリル	9 ⑦  サーモンとアボカドの ポキボウル	10 ①  そば粉のガレット	11 ②  魚介と夏野菜の オムライス
⑤  ハンバーグステーキ	14 ③  鶏もも肉の塩こうじ漬け	15 ④  海の幸のアクアパッツァ	16 ⑤  ハンバーグステーキ	17 ⑥  豚バラ肉の ロール巻きグリル
21 ①  そば粉のガレット	22 ②  魚介と夏野菜の オムライス	23 ③  鶏もも肉の塩こうじ漬け	24 ④  海の幸のアクアパッツァ	25 ⑤  ハンバーグステーキ
28 ⑥  豚バラ肉の ロール巻きグリル	29 ⑦  サーモンとアボカドの ポキボウル	30 ①  そば粉のガレット	31 ②  魚介と夏野菜の オムライス	

各メニューの詳細は裏面をご確認ください



RESTAURANT & BAR DINETTE

レストラン&バー ディネット

TEL. 043-489-9874

モーニング 7:00-9:30

ランチ 11:30-14:30

ディナー 17:30-21:30

バー 17:30-22:30

※予告なくメニューが変更になる場合もございます。 ※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。



担当シェフによる メニュー紹介

各メニューを考案したシェフに
それぞれのお料理の魅力を語っていただきました。

そば粉のガレット ～生ハム・ポーチドエッグ・カラフル野菜のサラダ仕立て～

①

栄養価が高く、健康的な食事としてオススメです。
生ハムの塩気、しっとりとした食感、
ポーチドエッグの濃厚なのに
低カロリーでヘルシーな旨味、
野菜とのバランスをお楽しみください。



大原シェフ

魚介と夏野菜のオムライス

②

夏でも美味しく召し上がっていただけるよう、
海の幸と夏野菜を使用したドライカレーをチーズとクリームを
合わせた卵で包んで仕上げました。
ソースはオムライスと相性の良い
ガーリックトマトソースです。
是非ご賞味下さい。



高橋シェフ

鶏もも肉の塩こうじ漬け ～カボナータソース～

③

塩麹とお酒でじっくり漬けて柔らかくジューシーな
千葉県産の鶏もも肉を皮をパリッと焼き、
夏野菜の甘酸っぱい
カボナータソースを添えました。
暑い夏、食欲がなくてもしっかりと
栄養を取るように考えました。



織原シェフ

海の幸のアクアパッツァ

④

真夏の暑い時期にも食べやすい、
当店大人気のアクアパッツァをご用意しました。
真鯛と海老をメインに
魚の出汁とアンチョビがベースの
食べやすい一品でございます。



高橋シェフ

ハンバーグステーキ ～とろけるチーズとカレーソース～

⑤

当店自慢のハンバーグステーキ。
相性の良いチーズをのせて焼き上げました。
ちょびりスパイシーな特製カレーが
ソースとなっておりますので
、ディネットの味を是非ご堪能くださいませ。



風間シェフ

豚バラ肉のロール巻きグリル ～ボルケッタ～

⑥

赤身と脂身のバランスの良い国産豚バラ肉に
ハーブを散らし巻いて時間をかけて
じっくりローストしました。
ソースは豚の旨味をたっぷり含んだ野菜を
ペーストにして仕上げています。
ボリュームで食べ応えのある一皿です。



生駒シェフ

サーモンとアボカドのポキボウル

⑦

ハワイの伝統的な料理。
ポキをボウル(丼)で提供させていただきます。
醤油をベースにした漬けダレに
サーモンとアボカドを漬けてご飯の上に乗せました。
夏に合わせさっぱりと食べられるので
一度食べてみてください。



川島シェフ