

# Lunch Set 11:00-16:00

ランチセットには、おかわり自由のパンが付きます。

**Drink +220 (税込)** ランチセットをご注文の方のみお選びいただけます。

- ブレンドコーヒー Hot / Iced
- オレンジジュース
- 紅茶 Hot / Iced
- グレープフルーツジュース



サブジ(チキン)

サブジとは、主にインドで食されている野菜の炒め煮。フランスルーベリンでは、野菜だけで作るサブジに肉や魚介を加え、さらにスープ仕立てにアレンジしました。



バーグコシャリ



スパイスチキングリル



モロッコ風イワシローストとライムオレンジサラダ



ごとうふとビーンズのベジサラダ

## A La Carte

本日のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。 S 300 (税込 330)  
M 600 (税込 660)

フライドポテト 500 (税込 550)  
軽く食べられる細切りカット。ランチセットのおともにどうぞ。

フムス 各500 (税込 550)  
中東発祥のひよこ豆をペースト状にした料理。定番に加えアレンジフムスも。下記より1種お選びください。

•ひよこ豆 •ビーツ •ラブネ(ヨーグルト) •パバガヌーシュ(ナス)

ケーキ各種 内容はスタッフにお尋ねください。

## エジプトの混ぜパスタ“Kushari”【サラダ・パン付き】

バーグコシャリ 1,500 (税込 1,650)  
牛ひき肉のハンバーグにチェダーチーズでボリューム満点。

フィッシュコシャリ 1,400 (税込 1,540)  
クミンが香る白身魚のコシャリ。ナッツやゴマをトッピングしました。

## インドの家庭料理“Sabzi”【サラダ・パン付き】

チキン 1,400 (税込 1,540)  
自家製ケバブスパイスをすり込んだチキンを、スープ仕立てのサブジにアレンジ。

シーフード 1,600 (税込 1,760)  
海老、浅利、ムール貝、ピーズなどをアメリカーナソースで煮込みました。ライムを絞ってどうぞ!

■+110円(税込)でフラットブレッドが付けられます。

## Grill, Fry, Roast, Stewed【サラダ・パン付き】

季節のラザニア 1,300 (税込 1,430)  
内容はスタッフにお尋ねください。

キノコと鶏むね肉のクリームグラタン 1,300 (税込 1,430)  
スクッグ(青唐辛子のペースト、バクチャー風味)と一緒に。

スパイスチキングリル 1,600 (税込 1,760)  
自家製スパイスミックスをすり込み香ばしく焼き上げ、仕上げにナッツをアクセントに。

鶏むね肉のカツレツ 1,500 (税込 1,650)  
ジューシーな鶏むね肉をサクサクのカツレツに。

松阪ポークのコンフィ スモーキーサルサソース 2,000 (税込 2,200)  
ライムの効いた燻製薫るソースが決め手! 相棒はバクチャー!

白身魚の石窯焼き 2,300 (税込 2,530)  
トマトの酸味とバジルの香りが白身魚との相性抜群。

サーモンの石窯レアロースト 2,200 (税込 2,420)  
サーモンローストをフレッシュサルサでさっぱりと!

ラムカツ 紫キャベツのマリネ添え 2,100 (税込 2,310)  
ラムをジューシーに揚げました。クレソンのサラダとともにどうぞ!

えこめ牛サーロイングリル ラクレットチーズ 4,000 (税込 4,400)  
炭火で豪快に焼き上げたお肉にラクレットチーズとグレイビーソースをかけたアメリカンな一品。

牛ホホ肉のシチュー 2,300 (税込 2,530)  
やわらかくなるまでじっくり煮込んだ特製シチュー。エスプレッソが隠し味。

## Salad【スープ・パン付き】

ごとうふとビーンズのベジサラダ 1,600 (税込 1,760)  
佐賀の郷土食“呉豆腐”と野菜チップスやザクロを散りばめた、彩り豊かなサラダ。

チェリートマトとフルーツのフェタサラダ 1,700 (税込 1,870)  
ケールや季節のフルーツを、香り広がるアップルビネガードレッシングで。

モロッコ風イワシローストとライムオレンジサラダ 1,600 (税込 1,760)  
ナッツと香り豊かな自家製フィリングを挟んだイワシローストを崩してどうぞ。柑橘が爽やか。

## Kids【パン付き】

キッズパスタ 1,100 (税込 1,210)  
トマトスバゲティ、チーズハンバーグ、フライドポテト、オレンジジュース。