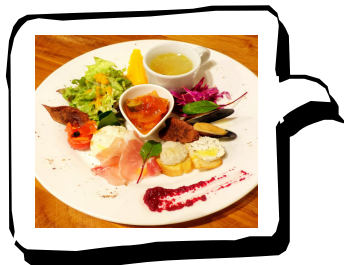


# 手づくり前菜10種盛り + メイン [open~15:00]

外税  
(10円未満は  
切り捨てです)



舌も目も体も喜ぶ前菜10種盛り♪

出来る限り野菜は地産の無農薬、他の食材も地場産・国産の食材メインでたっぷり  
30品目以上使用！化学調味料等は使わず、ドレッシングなども手作りして

10種の前菜を盛り込みました♪ 単品価格¥640 ですがセットなら¥360！で食べられます♪  
(以下のメニューは全て前菜10種盛りが付いています)

- ✓スクエアでしか食べられない！大阪初のブランド豚  
「犬鳴豚」×「淡路産牛」の鉄板ハンバーグ (150g)  
温玉&オニオンソースと五穀米 or パン2種 1220  
+フランス産フォアグラのムース添え(限定3食) 1560

泉佐野産の味が濃いブランド豚「犬鳴豚」と安心♪淡路島産牛の  
肉の旨味を噛みしめる自家製ハンバーグ！ 五穀米の大盛りは+80

トッピング 網焼きローストビーフ+280 クリームチーズ+80

☆フォアグラムース・ローストビーフ・クリームチーズの全部のせは+700

- ✓月間500食以上のオーダー！網焼きローストビーフ丼 1350  
+フランス産フォアグラのムース添え(限定3食) 1690

フォトジェ肉！店内で10kg以上の塊肉から捌き低温で火入れしたあと  
仕上げに直火で炙って香ばしく仕上げました！ 五穀米の大盛りは+80

トッピング クリームチーズ+80

- ✓犬鳴豚のサルシッチャと季節野菜のもちもち生パスタ 1290  
オイルソースorペペロンチーノ

イタリアの生ソーセージ「サルシッチャ」を犬鳴豚で自家製しました

生パスタは創業100年・淡路島「淡路麺業」から直送♪ ペペロンチーノには香りたかい  
堺の赤い柚子胡椒「ゆずからりん」を使っています！ パスタ&ソース 1.5倍は+180

- ✓網焼きローストビーフのバゲットサンド 970  
柔らかなフィッセル(小さめのフランスパン) 1/2本に自家製ローストビーフがたっぷり♪

☑ドリンクセット +220

☑ちいさなデザート3種セット +310

☑ちいさなデザート3種+ドリンクセット +450

セットドリンクはこちらから

コーヒー(ICE or HOT) / 紅茶(ICE or HOT) / オレンジジュース / アップルジュース  
パインジュース / グレープフルーツジュース / ウーロン茶 / 赤ワイン / 白ワイン

- ✓多くの方にお食事を楽しんでいただきたい為90分程度で  
お待ちのお客様へ席のお譲りをお願いする場合がございます。
- ✓ランチのご予約は11時のみお承りしております。