

# LUNCH MENU



Instagram ▶



ホームページ ▶



LINE ▶



価格はすべて税込価格です。

**GROCERIA**  
Bakery&Grill Restaurant



空飛ぶ  
ミルクソフト

350yen



空飛ぶ  
シュークリーム

230yen

## STORE SALE お持ち帰り

宮若  
pont pain  
-ポンパン-  
の味わいをお届け

宮若 pont pain 山本シェフ監修の  
こだわりのパンをご家庭の食卓でも  
お楽しみください。



食パン

380yen



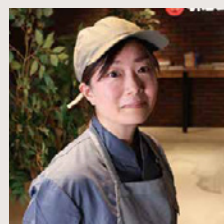
バゲット

380yen



メニュー開発監修 今西 洋平太

フランスで約5年、数々のミシュラン星付きレストランでセクション長を務める。また、三ツ星レストランのシェフたちが愛してやまないパリ屈指の高級精肉店「HUGO GESNOYER」にも従事。



パン・スイーツ監修 山本 彩子

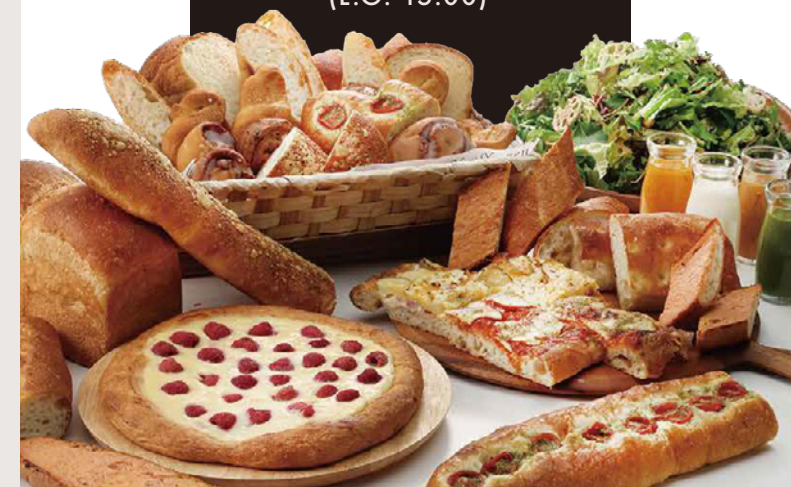
高校卒業後、地元熊本菓子店に勤務。上京後、フランス菓子店でスーシェフを務めた後、本場フランスで修行。帰国後は「365日ジュウニブンベーカリー」でパンディレクターを務める。

ランチ限定

# LUNCH BUFFET

90分

11:00~16:00  
(L.O. 15:00)

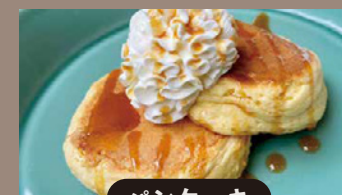


ランチメニュー(肉料理・パスタ)ご注文のお客さまは、  
すべてご自由にお取りいただけます。



自家製パン

店内のオープンから  
毎日焼き立てパンを



パンケーキ

pont pain オリジナルの  
ふわふわパンケーキ



サラダ

フレッシュなお野菜を  
自家製ドレッシングで



本日のスープ

シェフ自慢のスープを  
ご用意しています。



ドリンク

10数種類のソフトドリンクを  
ご用意しています。

メニュー内のアルコールは除きます。

ビュッフェのみのご利用を、14:00~16:00のみ、980円にて承ります。

# HAMBURG STEAKハンバーグ



牛肉100% 陶板焼ハンバーグ  
3種類のソース 80g×2個  
お好みの焼き加減で、オリジナルの明治屋  
ジャボネソース、特製バーベキューソース、  
きざみワサビのソースとご一緒に。  
**1,380yen**

牛肉100%ハンバーグ  
自家製ベーコン巻き  
自慢のハンバーグを2週間熟成された  
ベーコンで巻きました。



1,680yen



牛肉100% 煮込みハンバーグ  
デミグラスソース 80g×2個  
自慢のハンバークを自家製  
デミグラスソースで煮込みました。  
**1,580yen**

牛肉100%ハンバーグ  
&牛ミスジステーキ  
肉×肉の最強コンビ！ボリューム満点で  
ご満足いただける一品です。



1,880yen

| お好きなトッピングをお選びください。 |        |             |        |
|--------------------|--------|-------------|--------|
| 生たまご               | 100yen | チーズソース      | 150yen |
| 追加ハンバーグ 1個         | 120yen | 自家製ソーセージ 1本 | 250yen |

# PASTAパスタ

とろ〜りチーズの濃厚ボロネーゼ  
パスタ ビーフハンバーグのせ  
肉の旨味たっぷりの煮込みハンバーグに  
チーズソースを絡めて



1,680yen

熟成ベーコンと  
温泉卵のカルボナーラ  
2週間熟成させた自家製ベーコンが  
大振りであっさり！



1,580yen

数多くのシェフが絶賛する淡路麺業の生パスタを使用  
瀬戸内の温暖な気候が育み、本場のうどん作りで  
培った昔ながらの手打ち技術をパスタに活かし、  
「究極の生パスタ」と評されています。



# GRILL MEAT DISH肉料理

牛ミスジ  
陶板焼ステーキ 150g  
牛肉の凝縮した旨味・風味を  
ぜひお楽しみください。



1,980yen

ふわトロオムライス  
ビーフハンバーグのせ  
卵の甘み、お肉の旨味と肉汁、  
デミソースと次々に旨味が！



1,680yen

赤ワイン薫る国産牛の  
ビーフシチュー  
時間をかけてじっくり煮込んだ赤ワインの  
風味を感じるひと品。



1,880yen

窯焼き  
ハンバーグドリア  
窯焼きでさらに旨味が増した  
ハンバーグをデミグラスソースと。



1,580yen

国産牛のローストビーフ  
サラダプレート  
ローストビーフとフレッシュな野菜を  
たっぷり！そして温玉をのせて



2,080yen

骨付きスペアリブ  
バーベキューソース  
甘くてしっとり柔らかなお肉に  
バーベキューソースがベストマッチ！



1,980yen

国産牛ローストビーフの  
ペペロンチーノ  
香り立つガーリックとローストビーフとの  
絶妙の相性。



1,680yen

熟成ベーコンと  
まるごとトマトのパスタ  
自家製ベーコンとトマトから溢れ出す  
トマトソースが  
相性抜群！



1,680yen

魚介たっぷりペスカトーレパスタ  
魚介の旨味とトマトの酸味が絡まった  
贅沢パスタです。



1,780yen

オマール海老の濃厚クリームパスタ  
海老の旨味が凝縮されたアメリカーナソース  
がよく絡みます。



2,480yen

# COLD DESSERTデザート ※ランチビュッフェは付きません。

ジェラート シングル 250yen  
ダブル 400yen  
・自家製チョコレート カカオ70%  
・阿部牧場の バニラ / ストロベリー /  
ラムレーズン / きなこ  
ダブルはお好みのテイスト2種類チョイス



空飛ぶミルクソフト 350yen

# DRINKドリンク ※ランチビュッフェは付きません。

| ALCOHOL     |        |            |        |
|-------------|--------|------------|--------|
| 生ビール        | 550yen | ハイボール      | 400yen |
| グラスワイン      | 480yen | ノンアルコールビール | 550yen |
| 赤／白／スパークリング |        |            |        |

| SOFT DRINK    |          |                 |        |
|---------------|----------|-----------------|--------|
| ・オレンジジュース     |          | ブレンドコーヒー        | 350yen |
| ・グレープフルーツジュース |          | アイスコーヒー         | 350yen |
| ・コーラ          | 各 300yen | カフェラテ HOT/ICE   | 380yen |
| ウーロン茶         | 250yen   | キャラメルラテ HOT/ICE | 400yen |
| 阿部牧場の牛乳       | 250yen   | カフェモカ HOT/ICE   | 400yen |

ランチビュッフェのみのご利用

小学1〜3年 600yen 未就学児 無料

大人(小学4年生以上) 980yen 14:00~16:00 限定

価格はすべて税込価格です。

LUNCH BUFFET ランチ限定 | 上記ランチメニュー(肉料理・パスタ)には全てビュッフェが付きます！