

LUNCH MENU



Instagram ▶



ホームページ ▶



LINE ▶



価格はすべて税込価格です。

ALCOHOL アルコール

生ビール	550yen	ハイボール (ジムビーム)	400yen
・芋焼酎 (黒霧島)		ノンアルコールビール	550yen
・麦焼酎 (二階堂)	グラス		
ロック/水割り/お湯割り	各 350yen		

WINE

スパークリング	ボトル	1,480yen
デポルトリ ディービー ブリュット	グラス	450yen
白ワイン		
ソーヴィニヨンブラン ルイス フェリペ	ボトル	1,480yen
	グラス	450yen
赤ワイン		
ベッラレッタ カベルネ ソーヴィニヨン	ボトル	1,480yen
	グラス	450yen
パンゴリン ソーヴィニヨンブラン	ボトル	1,680yen
エステート ピノ ノワール ドメヌ デ グラス	ボトル	1,680yen

詳しくは、ワインリストをご覧ください。

STORE SALE お持ち帰り



宮若 pont pain -ボンパン- 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 DESNOYER」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。

※メニュー内のドリンクは除きます。

メインのお料理をご注文でない場合

ランチビュッフェ単品 980yen
(小学4年生以上)

小学1~3年 600yen

※未就学児は無料

※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。

KID'S MENU ございます。くわしくはキッズメニューをご確認ください。

HAMBURG STEAK ハンバーグ



名物 牛肉100%
でっかいハンバーグ
3種のソース **240g**

お好みの焼き加減で、オリジナルの明治屋
ジャポネソース、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。

1,600 yen

牛肉100% **おおきなハンバーグ** **160g**
3種のソース **1,400 yen**



牛肉100%ハンバーグ **160g**
&牛ミスジステーキ **80g**

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。

1,880 yen



牛肉100%ハンバーグ **160g**
&黒毛和牛ステーキ **80g**

牛肉100%ハンバーグ×赤身と脂身のバランス、
柔らかさ◎の黒毛和牛のWのおいしさ

2,080 yen

牛肉100%ハンバーグ **160g**
&自家製ソーセージ

自家製ソーセージとハンバーグの黄金コンビ。
ソーセージの弾ける旨さがたまらない!



1,780yen

牛肉100%ハンバーグ **160g**
&厚切りベーコン

自慢のハンバーグと
2週間熟成されたベーコンのコンビ



1,680yen

デミグラスハンバーグと **80g×2個**

ミックスフライのスペシャルコンボ
濃厚デミグラスハンバーグと、海老、帆立、白身魚、
イカリングのミックスフライのコラボ



2,380yen

牛肉100%
デミグラスハンバーグ **80g×2個**

自慢のハンバーグを
自家製デミグラスソースで煮込みました。



1,580yen

お好きなトッピングをお選びください。

自家製	・チーズソース	150yen
	・ベーコン	280yen
	・ソーセージ	380yen
	生たまご	100yen

SIDE MENU サイドメニュー

フライドポテト	380yen
チキンナゲット	380yen
ライス(大 or 中)	200yen

GRILL MEAT DISH 肉料理



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。

1,880 yen



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!

1,680 yen



特製デミグラス
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。

1,680 yen



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。

1,980 yen

PASTA パスタ



じっくり煮込んだミートソースパスタ
燻製チェダーチーズのエスプーマ

牛肉と香味野菜をじっくり煮込んだ深い味の
ミートソースパスタ。エスプーマで軽やかに仕上げた
チーズソースは燻製の香りが食欲をそそります。

1,680 yen

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
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

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



1,780yen

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

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。



COLD DESSERT デザート

ジェラート

- ・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



※イメージです

シングル **250yen**

お好みのテイスト2種類チョイス
ダブル **400yen**

お好みのテイストで
シュージェラート **280yen**



空飛ぶ
ミルクソフト

350yen



LUNCH BUFFET

ランチ限定

上記メニュー(肉料理・パスタ)には全てビュッフェが付きます!

価格はすべて税込価格です。