



CAFE
Prashanti
カフェ プラシャンティ

1月1日(木)～3日(土)限定!! **NEW**
New Year Lunch

三が日限定プラシャンティの特別ランチ。
スパイス香る牛フィレ肉ステーキや、
シェフこだわりの手ごねパンなど…。
お正月だけのスペシャルコースを
ぜひ堪能ください。 **3,800円**



四万十セリとバジルのジェノベーゼ
サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
バジルと高知県産のセリ、大葉を使った
豊かな香りのスパゲッティ。香ばしいポテトの
フリットを絡めてご賞味ください。

1,800円 単品1,200円



トリュフ香るたっぷり茸のスパゲッティ
四万十米豚のミートソース添え

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
トリュフなど5種類の茸を
贅沢に使用した高知県産生麺の
スパゲッティ。じっくりソテーした
茸と牛肉出汁のソースで仕上げた
香り高い一皿。米豚を丁寧に煮込んだミートソースを
絡めながらお楽しみください。

2,500円 単品1,900円

**土佐市ピーマンレシビ
コンテスト受賞記念**

土佐市のピーマングリーンカレー

土佐市ピーマンレシビ
コンテストにて準グランプリ
受賞メニュー。松吉料理長が
考案した、たっぷりのピーマンと鰹節を
煮込んだ和風テイストの
グリーンカレー。

1,700円

ライス・カレー
各100グラム増量
+400円

NEW



シーフードペペロンチーノ

サラダ スープ 自家製パン、ミニデザート付
貝柱と海老がたくさん入った
ペペロンチーノ。辛みと
ガーリックの香り、
シーフードの美味しさが
食欲そそるスパゲッティです。

1,800円 単品1,200円



週替わりランチ 1,650円

※メイン料理、ライスまたは自家製パン、スープ、サラダ、デザート付
1日(木)～6日(火)

ハンバーグステーキと海老フライ
トマトとクリームのソース

9日(金)～13日(火)

鶏もも肉のオープン焼き デミグラスソース
白身魚のアクアパッツァ

16日(金)～20日(火)

豚肩ロースのグリル キーマカレー添え
海老のトマト煮込み

23日(金)～27日(火)

燻製チキンのソテー

白身魚のフリット フレッシュトマトソース

30日(金)～31日(土)

やわらかく煮込んだ牛スジ肉のクリームシチュー

メイン料理は
金曜日から
翌週火曜までの
週替わりです

四万十ポークのトマトカレー

四万十ポークとトマトの
スパイシーカレー。

塩麹でマリネして美味しさを
引き立てた豚肉とスパイシーな
カレーソースとのベストマッチ!

1,500円

ライス・カレー
各100グラム増量+400円



**1日30食
限定**



シェフカレー

色とりどりの新鮮な食材が
うれしい、シェフオリジナルの
カレーライス。多彩な具材や
カレーは不定期替りでご提供。

1,500円

ライス・カレー
各100グラム増量+400円