

カフェ「プラシャンティ」は改装工事のため
工事終了まで2F「ベニール」にて営業いたします



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

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。

塩麴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



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

3日(金)～7日(火)

ハンバーグステーキ

デミグラスソース

10日(金)～14日(火)

鶏もも肉のクリーム煮込み

春キャベツのソテー添え

17日(金)～21日(火)

豚肩ロースのグリル 塩麴ソース

海老フライ タルタルソース

24日(金)～28日(火)

ミートローフと旬野菜のフリッター

トマトソース

メイン料理は
金曜日から
翌週火曜までの
週替わりです

1日30食
限定

