

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

5月6日(水)は通常営業、  
5月16日(土)は臨時休業いたします

### 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

1日(金)～6日(水)

ハンバーグステーキ デミグラスソース

8日(金)～12日(火)

鶏むね肉のフライ おろしポン酢

小海老のクリーム煮込み

15日(金)・17日(日)～19日(火)

豚肩ロースのグリル 白身魚のソテー

トマトソースと柚子マヨネーズ

22日(金)～26日(火)

牛すじ肉のポトフ

アスパラガスのフリット添え

29日(金)～31日(日)

四万十ポークのしゃぶしゃぶ冷製仕立て

焼き茄子のマリネ

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