

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)

豚肩ロースのグリル 白身魚と夏野菜のソテー  
オニオンマスタードソース

10日(金)～14日(火)

ハンバーグステーキとチェダーチーズ  
トマトソース

17日(金)～21日(火)

鶏もも肉のロースト 生姜ソース  
白身魚のソテー オレンジソース

24日(金)～28日(火)

牛スジ肉のクリームシチュー  
31日(金)

鶏もも肉の香草パン粉焼き  
海老と野菜のトマト煮込み

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

