



Lunch Menu

シーフードのミックスフライ
タルタルソース添え ¥2,420
(スープ、パン又はライス、サラダ、コーヒー)

冷たい稲庭風うどんとミニ鰻丼 ¥2,530
(椀物、小鉢、フルーツ、コーヒー)

メカジキの照り焼き御膳 ¥2,420
(椀物、小鉢、フルーツ、コーヒー)

週替わりコンボランチ

週替わりパスタランチ

9/1(木) - 2(金)

コンボ ハンバーグデミグラスソース

パスタ A 帆立とブロッコリーの
ペペロンチーノ
B 海老とアボカド・ブロッコリーの
トマトバジルソース

9/5(月) - 9(金)

コンボ サワラのフライタルタルソース添え

パスタ A ヤリイカとルッコラのスパゲティ
B 明太子・海老とまいたけの
和風パスタ

9/12(月) - 16(金)

コンボ チキンカツレツ粒マスタードソース

パスタ A ズッキーニとブロッコリーの
ペペロンチーノ
B チキンときのこの
ゴルゴンゾーラスパゲティ

9/20(火) - 22(木)

コンボ トラウトサーモンのムニエルレモン醤油ソース

パスタ A 紀州梅とカリカリじゃこの
和風スパゲティ
B トラウトサーモン・ほうれん草の
トマトクリーム

9/26(月) - 30(金)

コンボ ポークロースの生姜焼き

パスタ A あさりと白身魚のペペロンチーノ
B 焼きホタテとブロッコリーの
ジェノベーゼ

予約制

季節の美味しさ 詰め込みました

あさがお 御膳

2,750円(税込)

*前日14時までのご予約を
お願い致します。

写真はイメージです



価格は全て税込みです。別途10%のサービス料を承ります。

Lounge
WBG Club

ご予約は
WBG WEST 35F
クラブラウンジ



☎ 043-297-3210

☞ 店内詳しくはこちら

Lunch Menu

マリブランチ Marive Lunch	2,750
(スープ、牛ロースステーキ、パンorライス、サラダ、コーヒー)	
料理長のおすすめランチ Chef's Lunch	3,850
(スープ、メイン 魚料理or肉料理、パンorライス、サラダ、デザート、コーヒー)	
牛ロースのステーキ重 Beef Loin Steak in box	2,750
(椀物、小鉢、香の物、サラダ、フルーツ、コーヒー)	
マリブビーフカレー Marive Beef Curry	1,980
(コーヒー付)	
そば御膳 Soba Set	1,980
(コーヒー付)	

Combo Lunch & Pasta

週替わりコンボランチ Weekly Combo Lunch	1,430
(メイン、サラダ、ミニデザート、コーヒー)	
週替わりパスタランチ Weekly Pasta Lunch	
パスタセット A (ミニサラダ、コーヒー付き)	1,430
パスタセット B (ミニサラダ、コーヒー付き)	1,540

～ メニュー内容の詳細は従業員までご確認ください ～



価格は税込みです。
料金の他に10%のサービス料を承ります。

Price includes tax.
To your bill 10% service charge will be added.

Monthly Menu

シーフードのミックスフライ タルタルソース添え 2,420

Mixed Fried Seafood with Tartar Sauce

(スープ、パン又はライス、サラダ、コーヒー)

冷たい稲庭風うどんとミニ鰻井

Inaniwa-style udon noodles and mini eel bowl

(椀物、小鉢、フルーツ、コーヒー)

2,530

メカジキの照り焼き御膳

Swordfish Teriyaki Gozen

(椀物、小鉢、サラダ、香の物、フルーツ、コーヒー)

2,420

Drink Menu

生ビール 935

ひとくち生ビール 550

コーヒー 770

アイスコーヒー 770

紅茶 770

アイ스티ー 770

ウーロン茶 770

コカ・コーラ 770

ジンジャエール 770

オレンジジュース 770

トマトジュース 770

サンペレグリノ 770

～ メニュー内容の詳細は従業員までご確認ください ～

価格は税込みです。
料金の他に10%のサービス料を承ります。

Price includes tax.
To your bill 10% service charge will be added.

BAR Menu

トマトとモッツァレラのバジルカズレーゼ	990
アンチョビーマッシュポテト	990
レバーペースト バゲット添え	990
パテドカンパーニュ バゲット添え	1,100
生ハムサラダ ハニーミルクドレッシング	1,100
ヤリイカのフリット	1,100
グリルチキン 山椒味噌添え	1,210
2種のソーセージとフライドポテト	1,320
ピッツァ マルゲリータ	1,540
お肉の冷製前菜盛り合わせ	1,650

シェフオススメ

シーフードパエリア	1,980
-----------	-------

今月のグラスワイン

ドゥーカ・ティ・サラパルータ・スズマンテ(泡・伊)	900
マコン・ミリー・ラマルティーヌ (白・仏フルゴーニュ)	1,000
シャトー・ベルナドット(赤・仏ボルドー)	1,000
フルゴーニュ・ピノワールBIO (赤・仏フルゴーニュ)	1,200

ソムリエ
イチオシ

“美味しいワインを飲みたいけれど、ボトルはちょっと、、、”と
言う声にお応えして、今月の料理にあうワインを
ソムリエ自ラセレクトしてグラスでご用意しました。
是非、ご賞味下さい。