



# Conrail Lunch コントレイルランチ

3月1日(土)~31日(月)

MARCH MENU

11:30~14:30(L.O14:00)

ご利用時間90分  
Seats are  
90 minutes
















選べるメイン料理 CHOICE OF MAIN DISH + セミbuffet SEMI-BUFFET & SOFT DRINK  
(ソフトドリンク飲み放題付き)

**A 選べるメイン1種 ¥2,300**

1 main course to choose

**B 選べるメイン2種 ¥2,800**

2 main course to choose

1. スモークサーモンと春野菜のトマトソースピッツア レモン風味 (18cm)    
Pizza smoked salmon and vegetable tomato sauce with lemon flavour
2. 桜海老と山菜のペペロンチーノスパゲッティ (50g)    
Peperoncino spaghetti with shrimp and wild vegetables
3. 豚バラ肉と白いんげん豆のトマトソーススパゲッティ カスレ風 (50g)    
Spaghetti with pork belly and beans in tomato sauce
- ★ 4. 4時間煮込んだ牛スジのハッシュドビーフ Hashed beef (ライス100g)    + ¥300
- ★ 5. 近海水揚げ鱈のオリーブオイル焼き 芽ヒジキのタップナードソース (50g)  + ¥450  
Grilled Spanish mackerel caught in local waters with olive oil and hijiki seaweed tapenade sauce
- ★ 6. 糸島豚ロースの低温調理 ローズマリーとピマンデスペレット風味のグレービーソース (100g)   + ¥500  
ITOSHIMA pork loin cooked at low temperature with rosemary and pimento-flavored gravy sauce
- ★ 7. NZ産放牧牛サーロインステーキ マデラソース (120g)    + ¥1,500  
Sirloin steak from NEW ZEALAND with madeira sauce

★ 印はプラス料金を頂戴いたします。Additional charges apply for marked items

サイドメニューはセミbuffetスタイルで、お好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。

With Buffet Style Soup, Salad, Bread, Rice, Sweets, Coffee, Tea, Soft Drink.








サラダ/スープ/コーヒー/小菓子付き  
(buffetは付いておりません)  
Salad, soup, coffee, and snack,  
Buffet not included

## Light cafe lunch ライトカフェランチ

こちらは平日限定メニューです  
THIS IS A WEEKDAY-ONLY MENU.

¥1,800



- A: スモークサーモンと春野菜のトマトソースピッツア レモン風味    
Pizza smoked salmon and vegetable tomato sauce with lemon flavour
- B: 桜海老と山菜のペペロンチーノスパゲッティ    
Peperoncino spaghetti with shrimp and wild vegetables
- C: 4時間煮込んだ牛スジのハッシュドビーフ     
Hashed beef

※アラカルト(メイン料理のみ)¥1,200 A la carte is available for ¥1,200

※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございますので、ご了承ください。  
Please note that the menu may change depending on the availability of ingredients.

※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。Made with domestically grown Sagabiyori rice (excluding some products).

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。The displayed price includes 10% service charge and 10% consumption tax.










# お飲物

## Beverages

### ビール Beer

キリン一番搾り生 KIRIN Draft Beer	¥ 900	アサヒスーパードライ(中瓶) ASAHI Super Dry Beer(500ml)	¥ 950
ハイネケン生 Heineken	¥ 1,000	キリングリーンズフリー(小瓶) KIRIN Non-Alcoholic Beer Taste Drink	¥ 750

### シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

シャンパン Champagne		Bottle 	¥ 15,000
ポール メッサー ブリュット スパークリング Pol Messer Brut Sparkling Wine		Bottle  Glass 	¥ 5,500 ¥ 900
アロマ・エスパニョール ソーヴィニヨン ブラン Aroma Espanol Sauvignon Blanc		Bottle  Glass 	¥ 5,000 ¥ 900
アロマ・エスパニョール カベルネ ソーヴィニヨン Aroma Espanol Cabernet Savignon		Bottle  Glass 	¥ 5,000 ¥ 900
ロゼワイン Rose wine		Bottle  Glass 	¥ 5,000 ¥ 900

### カクテル Cocktail

ジントニック / カンパリ ソーダ / ファジー ネーブル Gin Tonic / Campari Soda / Fuzzy Nable	¥ 1,000
カシスソーダ / ラムコーク / モスコミュール Cassis Soda / Rum Coke / Moscow Mule	
スプリッツァ / レッドアイ / スクリュードライバー Spritzer / Red Eye / Screw Driver	

### その他お飲物 Other Beverages

オレンジジュース Orange Juice	¥ 700	コーラ Coca Cola	¥ 700
アップルジュース Apple Juice	¥ 700	ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 700
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	¥ 700	ペリエ Perrier	¥ 800

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。  
The displayed price includes 10% service charge and 10% consumption tax.