

# 1月 LUNCH

2025

11:30-14:30

(L.O 14:00)



2025/1/1(水)~1/5(日)

【フルコース】 ¥3,960円 税込

- ・オードブル ・スープ
- ・金目鯛のムニエル ビスククリームソース
- ・ブラックアンガス牛のロースト トリュフソース
- ・ピスタチオ&ベリームースケーキ フルーツ添え
- ・パン又はライス ・コーヒー

【コース】 ¥2,860円 税込

- ・オードブル ・スープ

【メインは2種類よりお選びいただけます】

A:金目鯛のムニエル ビスククリームソース

B:ブラックアンガス牛のロースト トリュフソース

- ・ピスタチオ&ベリームースケーキ フルーツ添え
- ・パン又はライス ・コーヒー

週替りセット ¥1,540 税込

サラダオードブル・ドリンク付

- 【P】ズワイガニのトマトクリームスパゲティ
- 【F】真鯛のアクアパッツァ
- 【M】あつぎ豚のロースト おろしポン酢添え

※ 各10食限定/日

定番メニュー ¥1,540 税込

- とろとろオムレツライス ビストロ風
- ビーフカレー
- ビーフシチュー

2025/1/6(月)~

【フルコース】 ¥3,630円 税込

- ・オードブル ・スープ
- ・カラスガレイのヴァプール バターソース
- ・牛サーロインのソテー クワトロペッパーソース
- ・ブリュレームースケーキ フルーツ添え
- ・パン又はライス ・コーヒー

【コース】 ¥2,530 税込

- ・オードブル ・スープ

【メインは3種類よりお選びいただけます】

A カラスガレイのヴァプール バターソース

B 牛サーロインのソテー クワトロペッパーソース

C あつぎ豚 グレービーソース

- ・ブリュレームースケーキ フルーツ添え
- ・パン又はライス ・コーヒー

週替わりセット ¥1,430 税込

サラダオードブル・ドリンク付

1/6~1/12

- 【P】海老と磯紫菜の和風スパゲティ
- 【F】白身魚の明太チーズ挟み揚げ だしソース
- 【M】若鶏のグリル スパイシーBBQソース

1/13~1/19

- 【P】白菜とベーコンのクリームスパゲティ
- 【F】鯨の香草パン粉焼き トマトソース
- 【M】豚肩ロース肉のコンフィ 粒マスタードソース

1/20~1/26

- 【P】小柱とスナップエンドウのペペロンチーノ
- 【F】白身魚の酒蒸し 香味ソース
- 【M】牛脂肉のソテー オニオンペッパーソース

1/27~2/2

- 【P】エゾ鹿入りミートソーススパゲティ
- 【F】鱈と野菜のホイル焼き バター風味
- 【M】トマト煮込みハンバーグ 彩野菜添え

厚木アーバンホテル Restaurant  
Petite Ile プティティール

〒243-0018 神奈川県厚木市中町3丁目14番地14号

ご予約・お問い合わせはこちら

TEL 046-223-2442

厚木駅北口より徒歩5分

駐車場完備 ※提携駐車場 アーバンプラザ

