

2024  
3.4~  
MON

# LUNCH MENU

## お昼ごはん全品 ¥1,200

おばんざい仕立ての前菜4種盛合わせ付

### BANNZAI VINO



Recommendation

Spaghetti Montagna with Bacon and Mushrooms

ベーコンとキノコの  
モンターニャスパゲティ

サラダ付



Recommendation

Turmeric Rice Doria with Seafood Cream Sauce

魚介のクリームソースと  
ターメリックライスのドリア

サラダ付



期間限定

Cream Croquette with Lobster Bisque

オマール海老ビスクの  
クリームコロケ

バゲット or ライス付



Special hamburger steak  
Demi-glace sauce or Japanese sauce

特製ハンバーグ  
デミグラスソース or 和風ソース

バゲット or ライス付



Pork ginger with salted malt

塩麹入り  
ポークジンジャー

バゲット or ライス付



Grilled cheese curry

焼きチーズカレー

サラダ付

サラダ・バゲット・ライスは各種変更可能です。

#### Set Petit dessert

本日のプチデザート ¥300

内容はスタッフまでお尋ねください



#### Lunch Drinks

・コーヒー (ICE / HOT) ¥200

・紅茶 (ICE / HOT) ¥200

・ビール ¥400

・グラスワイン (赤 / 白) ¥400

・グラススパークリング ¥600

2024  
**3.11~**  
TUE

# LUNCH MENU

## お昼ごはん全品 **¥1,200**

おばんざい仕立ての前菜4種盛合わせ付

### BANNZAI VINO



Recommendation

Spaghetti with minced beef ragout sauce

牛挽肉の  
ラグーソーススパゲティ  
サラダ付



Recommendation

Tomato cream risotto with smoked salmon

スモークサーモンの  
トマトクリームリゾット  
サラダ付



期間限定

Cream Croquette with Lobster Bisque

オマール海老ビスクの  
クリームコロケ  
バゲット or ライス付



Special hamburger steak  
Demi-glace sauce or Japanese sauce

特製ハンバーグ  
デミグラスソース or 和風ソース  
バゲット or ライス付



Pork ginger with salted malt

塩麹入り  
ポークジンジャー  
バゲット or ライス付



Grilled cheese curry

焼きチーズカレー  
サラダ付

サラダ・バゲット・ライスは各種変更可能です。

#### Set Petit dessert

本日のプチデザート **¥300**

内容はスタッフまでお尋ねください



#### Lunch Drinks

- |                   |      |                 |      |
|-------------------|------|-----------------|------|
| ・コーヒー (ICE / HOT) | ¥200 | ・グラスワイン (赤 / 白) | ¥400 |
| ・紅茶 (ICE / HOT)   | ¥200 | ・グラススパークリング     | ¥600 |
| ・ビール              | ¥400 |                 |      |

2024  
**3.18~**  
MON

# LUNCH MENU

## お昼ごはん全品 **¥1,200**

おばんざい仕立ての前菜4種盛合わせ付

### BANNZAI VINO



Recommendation

Spaghetti with basil and olive puttanesca

**バジルとオリーブの  
プッタネスカスパゲティ**

サラダ付



Recommendation

Grilled Chicken and Potato Cream Risotto

**グリルチキンとジャガイモの  
クリームリゾット**

サラダ付



期間限定

Cream Croquette with Lobster Bisque

**オマール海老ビスクの  
クリームコロケ**

バゲット or ライス付



Special hamburger steak  
Demi-glace sauce or Japanese sauce

**特製ハンバーグ  
デミグラスソース or 和風ソース**

バゲット or ライス付



Pork ginger with salted malt

**塩麹入り  
ポークジンジャー**

バゲット or ライス付



Grilled cheese curry

**焼きチーズカレー**

サラダ付

サラダ・バゲット・ライスは各種変更可能です。

#### Set Petit dessert

本日のプチデザート **¥300**

内容はスタッフまでお尋ねください



#### Lunch Drinks

- |                   |      |                 |      |
|-------------------|------|-----------------|------|
| ・コーヒー (ICE / HOT) | ¥200 | ・グラスワイン (赤 / 白) | ¥400 |
| ・紅茶 (ICE / HOT)   | ¥200 | ・グラススパークリング     | ¥600 |
| ・ビール              | ¥400 |                 |      |

2024  
3.25~  
MON

# LUNCH MENU

## お昼ごはん全品 ¥1,200

おばんざい仕立ての前菜4種盛合わせ付

### BANNZAI VINO



Recommendation

Spaghetti with thick-cut bacon and arugula arrabiata

厚切りベーコンとルッコラの  
アラビアータスパゲティ

サラダ付



Recommendation

Risotto with Crab Cream and Mushrooms

カニクリームと  
マッシュルームのリゾット

サラダ付



期間限定

Cream Croquette with Lobster Bisque

オマール海老ビスクの  
クリームコロケ

バゲット or ライス付



Special hamburger steak  
Demi-glaze sauce or Japanese sauce

特製ハンバーグ  
デミグラスソース or 和風ソース

バゲット or ライス付



Pork ginger with salted malt

塩麹入り  
ポークジンジャー

バゲット or ライス付



Grilled cheese curry

焼きチーズカレー

サラダ付

サラダ・バゲット・ライスは各種変更可能です。

#### Set Petit dessert

本日のプチデザート ¥300

内容はスタッフまでお尋ねください



#### Lunch Drinks

- |                   |      |                 |      |
|-------------------|------|-----------------|------|
| ・コーヒー (ICE / HOT) | ¥200 | ・グラスワイン (赤 / 白) | ¥400 |
| ・紅茶 (ICE / HOT)   | ¥200 | ・グラススパークリング     | ¥600 |
| ・ビール              | ¥400 |                 |      |