

全メニューに追加可

+トッピング

ミニチキンカツ ¥130

カニクリームコロッケ ¥200

たっぷりチーズ ¥200

エビフライ(1尾) ¥250

生パスタ

もちもちとした
食感と小麦本来
の風味をより味わ
うことができます

ニエマックが(生パスタNo.1)を

生パスタランチ ボロネーゼ

牛挽肉をしっかり炒め、トマト・香味野菜と
共にじっくり煮込んだ特製ソースの
もちもち食感生パスタ

本日のハーフブレッド&ドリンク付

税込 ¥1,200

生パスタランチ

北海道生クリームの クリーミーカルボナーラ

濃厚なクリーミーソースに、粗びきブラックペッパーが
さわやかに香り味を引き立てます

本日のハーフブレッド&ドリンク付 税込 ¥1,280

ハーベスターハンバーグ デミグラスソース

手作りにこだわった不動の人気No.1メニュー。
程よい食感とお肉の旨味が楽しめます。

ドリンク付 税込 ¥1,350

サイド選べます



本日のブレッド

or



ライス

チキンキーマと トロトロたまごのカレー

数種類のスパイスと鶏ひき肉を使い、じっくり
煮込んだうまみたっぷりのスパイシーな味わい。

サラダ添え・ドリンク付 税込 ¥1,280

オススメ



SIDE MENU

ハーベスタースープ 税込 ¥350

フライドポテト 税込 ¥200

リーフミニサラダ 税込 ¥200

GRILL HARVESTER

ランチメニュー

LUNCH MENU

11:00 - 15:00

[L.O 14:30]

Recommend!

トロトロたまごで
マイルド×スパイシー



SET DRINK

オレンジジュース 黒ウーロン茶

ホットコーヒー アイスコーヒー

ホットティー アイス和紅茶

ライス大盛 税込 ¥100

パスタ大盛 税込 ¥300

追加粉チーズ 税込 ¥50

レモンをしぼって
さわやかに味変

黒胡椒香ばしいサクサク衣。
九条葱のkok深い塩だれが
旨味を引き立てます。

ハーブ鶏 チキンフィレ 黒胡椒揚げ

九条葱塩だれ

ドリンク・
ライス 又は 本日のブレッド付

税込 ¥1,280

Season Menu

季節のおすすめ

生パスタ^{使用}

もちもちとした
食感と小麦本来
の風味をより味わ
うことができます

ニードルが「生スパゲッティNo.1」使用

芳醇なポルチーニ茸の
香りが口いっぱい広がる
リッチで濃厚なクリームパスタ。

南瓜とほうれん草の ポルチーニクリーム

ドリンク・本日のハーフブレッド付

税込 ¥1,280

かぼちゃとほうれん草
秋の食材ふんだんに



SET DRINK ワンドリンク付き
ランチタイム 11:00~15:00

オレンジジュース
黒ウーロン茶

ホットコーヒー
アイスコーヒー

ホットティー
アイス和紅茶

パスタ大盛 税込 ¥300

ミニサラダ付 税込 ¥200

ライス大盛 税込 ¥100

粉チーズ 税込 ¥50

レモンをしぼって
さわやかに味変



黒胡椒香ばしいサクサク衣。
九条葱のkok深い塩だれが
旨味を引き立てます。

ハーブ鶏 チキンフィレ 黒胡椒揚げ

九条葱塩だれ

ドリンク・
ライス 又は 本日のブレッド付

税込 ¥1,280

Season Menu

季節のおすすめ

生パスタ^{使用}

もちもちとした
食感と小麦本来
の風味をより味わ
うことができます

ニース・ウガ (生スパゲッティNo.1) 使用

小海老とスルメイカ、小松菜の アーリオ・オーリオ・ ペペロンチーノ

ドリンク・本日のハーフブレッド付 税込 ¥1,280



魚介の旨味とガーリック香る
プリプリ海老とイカの
kok深いアーリオ・オーリオ。

セミドライミニトマトと
シャキシャキ小松菜



SET DRINK ワンドリンク付き
ランチタイム 11:00~15:00

オレンジジュース
黒ウーロン茶

ホットコーヒー
アイスコーヒー

ホットティー
アイス和紅茶

パスタ大盛 税込 ¥300

ミニサラダ付 税込 ¥200

ライス大盛 税込 ¥100

粉チーズ 税込 ¥50