



Select Lunch

～セレクト ランチ～

CAFÉS & DINERS V.VERDE

Soup スープ

季節のスープ

Seasonal soup

Salad サラダ

VERDE彩りのサラダ

VERDE Colorful Salad

Main dish メインディッシュ

スタジアム・V・カレー

Stadium・V・Curry

or

煮込みハンバーグ

Stewed hamburger steak

ブレンドコーヒー

Blended coffee

¥2,800

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので

あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです



Menu Lunch

～メニュー ランチ～

Amuse アミューズ

シェフからの一口のお楽しみ Amuse-bouche

Soup スープ

季節のスープ Seasonal soup

Main dish メインディッシュ

長崎産マグロのグリル ニース風

Grilled Nagasaki tuna Nicoise style

ばってん鶏のグリルチキン シーザーサラダ

長崎産ベーコンと五島うどんのナポリタン

Nagasaki bacon and Goyo udon Neapolitan pasta

長崎鮮魚のグリル ソースヴェール

Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce

ばってん鶏の香草パン粉焼き バルサミコソース

Battered chicken with herd breadcrumbs and balsamic sauce

長崎和牛のグリル 夏野菜を添えて (+¥2500)

Grilled Nagasaki Wagyu beef served with summer vegetables

Petite dessert プティデザート

季節のシャーベット Seasonal sorbet

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥3,800

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので
あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです



Menu Jardin

～メニュー ジャルダン～

Amuse アミューズ

シェフからの一口のお楽しみ Amuse-bouche

Appetizer 前菜

ばってん鶏のグリルチキン シーザーサラダ

Grilled Batten Chicken Caesar Salad

Soup スープ

季節のスープ Seasonal soup

Main dish メインディッシュ

長崎産ベーコンと五島うどんのナポリタン

Nagasaki bacon and Goyo udon Neapolitan pasta

長崎鮮魚のグリル ソースヴェール

Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce

ばってん鶏の香草パン粉焼き バルサミコソース

Battered chicken with herb breadcrumbs and balsamic sauce

長崎和牛のグリル 夏野菜を添えて (+¥2500)

Grilled Nagasaki Wagyu beef served with summer vegetables

Petite dessert プティデザート

バスクチーズケーキ Basque cheesecake

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥4,500

CAFÉS & DINERS V.VERDE

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので
あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです

CAFÉS & DINERS V.VERDE

À la carte

単品

Appetizer

前菜

- ・長崎県産マグロのグリル ニース風 (¥2800)
Grilled Nagasaki tuna nice style
- ・季節野菜のソテー (¥2000)
Sautéed seasonal vegetables

Soup/Pasta

スープ/パスタ

- ・季節のスープ (¥1000)
seasonal soup
- ・長崎産ベーコンと五島うどんのナポリタン (¥2500)
Nagasaki bacon and Goyo udon Neapolitan pasta

ain dish

メインディッシュ

- ・長崎鮮魚のグリル ソースヴェール (¥3000)
Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce
- ・ばってん鶏の香草パン粉焼き バルサミコソース (¥3000)
Battered chicken with herd breadcrumbs and balsamic sauce
- ・長崎和牛のグリル 夏野菜を添えて (¥5000)
Grilled Nagasaki Wagyu beef served with summer vegetables
- ・スタジアム・V・カレー (¥3000)
Stadium・V・Curry
- ・キッズプレート (¥2500)
Kids plate

Dessert

デザート

- ・バスクチーズケーキ (¥800)
Basque cheesecake
- ・アールグレイのブリュレ (¥800)
Earl Grey Brulee

CAFÉS & DINERS V.VERDE

CakeSet Menu

・好きなデザート、ドリンクをお一つお選びください

Dessert デザート ¥1,800

- ・アールグレイのブリュレ Earl Grey Brulee
- ・バスクチーズケーキ Basque cheesecake

Drink ドリンク

MARIAGE FRÈRES

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| ・マルコ ポーロ | Marco polo |
| ・ダーズリン プリンストン | Darjeeling princeton |
| ・パリ アールグレイ | Paris earl gray |
| ・ボレロ | Bolero |
| ・マルコ ポーロ ルージュ | Marco polo rouge |
| ・彼杵和紅茶 | Sonogi Japanese black tea |
| ・アイスティー | Iced tea |
| ・彼杵緑茶 (HOT/ICE) | Sonogi green tea |
| ・ブレンドコーヒー (HOT/ICE) | Blended coffee |
| ・カフェラテ (HOT/ICE) | Cafe latte |
| ・カプチーノ | Cappuccino |



※ケーキセットは11:00~17:00 (L.O16:30) までのご提供です。
 ※表示価格に税金およびサービス料を含みます
 ※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます



MARIAGE FRÈRES

CAFÉS&DINERS VERDEがセレクトしたフレンチティー銘柄を、フレーバーやその産地の味わいを、ご堪能いただけます。マリージュフレールは、フランスの老舗紅茶ブランドで、1854年にパリで創業されました。今でも受け継がれる伝統のブランド技術、フレーバリングの巧みはお茶の愛好家のみならず多くの人々の日常に受け入れられています。日々、生活のなかで品質にこだわり、世界のお茶の持つ美しい技術生徒の深い知恵の伝承である文化を追求することが、マリージュフレールが築いてきたフランス流紅茶芸術。マリージュ フレールならではののお茶の世界を心ゆくまでお楽しみください。

～マルコ ポーロ～

アジアの花や果物のハチミツやヴァニラを想わせる、なめらかに優しい味わい

～ダーズリン プリンストン～

極めて上質で繊細なダーズリン 春摘みダーズリンのブレンド
 比類のない上品な風味はフレッシュでフローラルな、お茶そのものの味わい

～パリ アールグレイ～

茶葉にこだわるロイヤルベルガモットのエレガントで柔らかなアールグレイ

～ボレロ～

白桃やアブリコット、イチジクなどの地中海の果物が特徴で香り高い

～マルコ ポーロ ルージュ～

マリージュ フレールの代名詞、マルコ ポーロのルイボスティー
 赤いベリーの香りに、ハチミツやバニラのような甘い香りがふんわりと香る