



黒豚の厚切りローストポーク

蜂蜜でマリネした黒豚を低温で時間をかけて焼き上げ、しっとりと仕上げました。
特製のグレイビーソースを絡めてお召し上がりください。

ホースラディッシュやマッシュポテトをお肉に乗せて一緒に召し上がるとより一層
お肉の旨みをお楽しみいただけます。ぜひ赤ワインと一緒にどうぞ。

サイドカット

¥1800

1~2名様向きのお試しサイズ。

ワイルドカット

¥2600

お肉から溢れる旨みをご賞味あれ！

エアーズロックカット

¥3500

大迫力の分厚さ！皆で分かち合いましょう

お肉を楽しむ！

とろける極上肉寿司（2貫付） ￥600

おつまみ炙りポーク ￥900

名物の黒豚のローストポークをスライスにてご提供。ちょこっと食べたい、締めを食べたいそんな時におすすめです。特製和風おろしソースでお召し上がりください。

サラダ

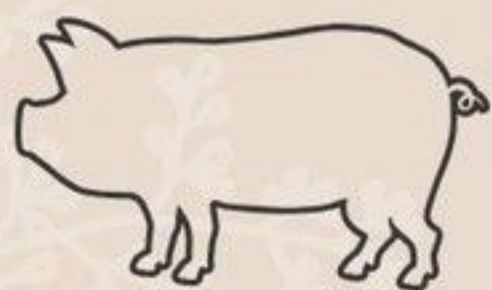
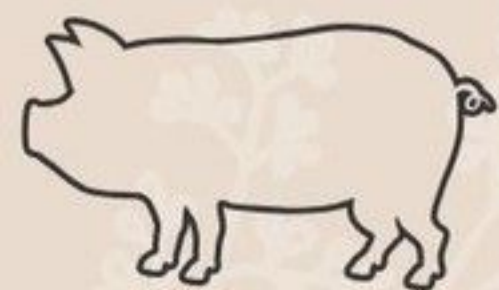
はじっこポテサラ ￥500

ローストポークの彩りサラダ ￥900

スライスしたローストポークをヴィナグレッチソースと合わせてサラダ仕立てに仕上げました。

ローストポーク丼 ￥1300

ランチでも人気のメニューです。ご飯との相性は抜群！卵と一緒に召し上がると肉の旨味とまろやかに混ざり合い、より一層美味しく召し上がれます。



※上記表示価格は全て税込み価格です。



ワインのお供に

サラミ	¥700
生ハム	¥800
生ハム&サラミの合盛り	¥1000
チーズ3種盛り	¥1000
チーズ5種盛り	¥1300

チーズの種類はスタッフにお尋ねください！



あつあつ

エビのアヒージョ	¥800
きのこベーコンのアヒージョ	¥800
まるごとカマンベールと トマトのアヒージョ	¥1200
おかわりバケット	¥300
極太ソーセージ3種盛り	¥1000
ポテトグラタン	¥800
パスタグラタン	¥900
ミートグラタン	¥900
ミートドリア	¥900



お食事

自家製キッシュ（リーフサラダ付）	¥800
週替わりでご用意しています。内容は店員または店内ボードでご確認ください。	
生パスタの鉄板ナポリタン	¥800
生パスタのボロネーゼ	¥1000



※上記表示価格は全て税込み価格です。



とりあえず

イタリア風トマト	¥350
オリーブ	¥350
自家製ピクルス	¥500
クリームチーズの醤油漬け	¥500

隠れ名物！自家製の醤油だれに漬け込みました。ワインや日本酒に合うまったりとした味わいです。



サラダ

キャロットラペ	¥400
トマトのブルスケッタ	¥400
はじっこポテサラ	¥500

名物のローストポークのはじっこを有効活用しちゃいました笑

シーザーサラダ	¥700
生ハムサラダ	¥850
ローストポークの彩りサラダ	¥900

ヴィナグレッチソースと合わせてサラダ仕立てにしました。ヴィナグレッチソースとは、ブラジルでは定番の野菜をたっぷり使った酸味のあるさっぱりとしたソースです。



揚げ物

ライスコロッケ (2ヶ付)	¥300
ミートライスコロッケ (2ヶ付)	¥350
フライドポテト	¥400
カマンベールフライ	¥500
オリーブフライ	¥500





デザート

バニラアイス	¥350
コーヒーゼリー	¥450
自家製カタラーナ	¥450
クリームソーダ	¥600
コーラフロート	¥600

珈琲

ブレンドコーヒー (HOT/ICE)	¥450
カフェオレ (HOT/ICE)	¥550

一杯ずつ注文が入ってからハンドドリップ
でお淹れします。

紅茶

季節のダージリン (HOT/ICE)	¥550
季節のディンブラ (HOT/ICE)	¥550
季節の紅茶 (HOT/ICE)	¥600

季節ごとに仕入れる紅茶を選定してるため、
金額・内容を変更する場合がございます。ご
不明点は店員までお尋ねください。

焼き菓子

プレーンマフィン	¥300
今週のマフィン	¥350
紅茶のシフォンケーキ	¥500

珈琲または紅茶と焼き菓子と一緒にご注文頂くと
セット価格で50円引きさせていただきます。





ソフトドリンク

ウーロン茶	¥400
オレンジジュース	¥400
メロンソーダ	¥400
瓶ジンジャール（甘口/辛口）	¥400
瓶コーラ	¥400



自家製果実酢

- パイン酢（ソーダ割/水割）
- キウイ酢（ソーダ割/水割）
- グレープフルーツ酢（ソーダ割/水割）

各種ノンアルコール¥550

各種アルコール入り¥600



宴会承ります！

15名様より貸切利用できます。コース内容、形式ご相談ください。
子供会のビュッフェ、会社の忘年会、親族でのお食事会などに使用していただいています。



※上記表示価格は全て税込み価格です。

ビール

サッポロ黒ラベル(生中)	¥500
ノンアルコールビール	¥450

ウイスキー

角(ロック/水割/炭酸割)	¥450
メーカーズマーク(ロック/水割/炭酸割)	¥600

梅酒

熟成秘蔵梅酒 鳳凰美田 (ロック/水割/炭酸割)	¥600
-----------------------------	------

ワイン

ハートリーフ	
カベルネ・シラーズ(赤)	グラス¥500
シャルドネ(白)	カラフェ¥1800
デバルド	
ロッソ(赤)	グラス¥600
ビアンコ(白)	ボトル¥3800

そのほかにもボトルワインをご用意しております。
ワインリストをご覧ください。

スパークリングワイン

ポールスター	¥500
--------	------

ワインベース

キール	¥600
オペレーター	¥600
キティ	¥600
ミモザ	¥600

ジンベース

ジンバック	¥500
ジンリッキー	¥500
ジントニック	¥550
ジンライム	¥550

ウォッカベース

モスコミュール	¥500
スクリュードライバー	¥500
ソルティドッグ	¥550
大人のクリームソーダ	¥650

ラムベース

ラムトニック	¥500
ラムジンジャー	¥500
ラムコーク	¥500
大人のコークフロート	¥650

カシスベース

カシスオレンジ	¥500
カシスウーロン	¥500
カシスソーダ	¥500
カシスジンジャー	¥500

ピーチベース

ファジーネーブル	¥500
ピーチフィズ	¥500
ピーチウーロン	¥500

※上記表示価格は全て税込み価格です。

DINNER CORSE



チーズフォンデュ 女子会コース

飲み放題120分付き (LO90分)

¥3500

- ◆前菜3種盛合せ
- ◆カリカリベーコンのシーザーサラダ
- ◆フレンチフライ
- ◆たっぷり野菜のチーズフォンデュ
- ◆バケット食べ放題
- ◆バニラアイスOR自家製カタラーナ



名物黒豚の ローストポークコース

飲み放題120分付き (LO90分)

¥4500

- ◆前菜4種盛合せ
- ◆フレンチフライ
- ◆カマンベールフライ
- ◆黒豚の厚切りローストポーク
- ◆本日のリゾット
- ◆バニラアイスOR自家製カタラーナ

要予約 2営業日前までにご予約ください。

※上記表示価格は全て税込み価格です。

※コース内容は季節、仕入れ状況等により写真とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

本日は、ご来店いただき誠にありがとうございます。

Liitでは、皆様が素敵なひとときを
お過ごし出来るようなサービスを提案しております。



ブランケット貸出致します。



携帯など充電致します。



サプライズ全カでご協力致します！



お子様用の食器ございます。



タクシーお呼びします。

※柔軟にご対応してまいりますので、お気軽にお声がけくださいませ。

カフェバー

Lit

ローストポークと紅茶

本日は、ご来店ありがとうございます。

Litで素敵なひとときを

どうぞ、ごゆっくりお過ごしください。
えい