



GINZA LION ORIGINAL

MONTHLY LUNCH MENU

洋食の
ライオン

ご馳走ランチ

～秋のグリルランチ～

10月
OCTOBER

ミニッツステーキとは /

牛肉を薄くスライスし、
両面を短時間でサッと焼き上げることで
お肉をジューシーに
仕上げる調理法です。

ジューシーなミニッツステーキと、
香ばしくグリルした秋野菜。
食欲の秋を楽しむ
ボリューム満点のランチです。

ミニッツ
ビーフステーキと
秋野菜のグリル

スープ付き

Minute Steak and Grilled
Autumn Vegetables

1,680円(税込)

ジューシーなてりやきチキンと
彩り豊かな秋野菜を
オープンで香ばしく。
お肉も野菜もしっかり楽しめる
満足の一皿。

てりやき
チキングリル
秋野菜添え

スープ付き

Teriyaki Grilled Chicken
with Autumn Vegetables

1,580円(税込)

お好きなセットを
3種類の中から
お選びください

Rice or bread or salad

ライス
大盛り
無料!

ライス or パン or サラダ

当店の白米は 北海道産【ゆめぴりか】を使用しています。

※仕入れや在庫状況により変更になる場合があります。

+



スープ

SDGsへの
取り組み

銀座ライオンのランチスープには、
野菜の皮や葉、芯、根を
有効活用した、サステナブルな
ベジブロードを使用しています。

アレルギーは
大丈夫ですか?

■ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
■ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、
他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをお知らせ下さい。

※写真はイメージです。