



WEEKDAY LUNCH (Time free)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜buffet、ドリンクbuffetがつきます
All lunch menu includes a saradas, appetizers buffet, and Drink buffet.

12/24 (月) ~12/27 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ _____ 2,100

Tagliatelle Soy-latte sauce with bacon and spinach with Yuzu flavor
ベーコンとほうれん草のソイラテソース タリアテッレ 柚子の香りをアクセントに

Fish Lunch フィッシュランチ _____ 2,300

Pan fried Today's fish with piperade and tapenade
本日の魚のポワレ ピペラードとタプナードソース

Meat Lunch ミートランチ _____ 2,300

Roasted Sangen-pork marinated bamboo charcoal salt with Japanese onion sauce
竹炭塩でマリネした三元豚のロースト 和風オニオンソース

Vegetable Lunch ベジタブルランチ _____ 2,300

Cocotte steamed seasonal vegetables with avocado dip and Himalayan pink salt
季節野菜のココット蒸し アボカドディップとヒマラヤのピンクソルト

Upgrade アップグレード _____ 2,700

Grilled beef from Aichi prefecture with red-shiso pickle sauce
愛知県産牛肉のグリル 柴漬けのラビゴットソース

DRINK

Champagne シャンパーニュ	Glass 1,200	Bottle 8,900 ~	The PREMIUM MALT'S <KAORU ALE> ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール	650
Sparkling Wine スパークリングワイン	Glass 500	Bottle 2,800 ~	Alcohol Free オールフリー(ALCOHOL 0 %)	500
Wine (Red /White) ワイン(赤・白)	Glass 500	Bottle 2,800 ~		

DESSERT

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ 300