



WEEKEND LUNCH (120 min)

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 2,200

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 2,400

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 2,400

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 2,400

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 2,800

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
--	-----