



## WEEKDAY 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.

12/28 (月) ~1/4 (日)

### CHEF'S RECOMMEND

#### Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Linguine Bolognese with red- miso paste flavor  
赤味噌をかかせたボロネーゼ リングイエットーニ

#### Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried sea bream and shrimp with homemade salty lemon risotto  
真鯛のポワレと小海老のソテー 自家製塩レモンのリゾット

#### Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted "Atsumi-pork(Japanese local pork)" with red-shiso pickle sauce  
渥美うまみ豚のロースト 柴漬けのラビゴットソース

#### Vegetable Lunch ベジタブルランチ 2,100

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 2,500

Grilled beef from Aichi prefecture with truffle  
愛知県産牛ランプのグリル トリュフソース

### 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