



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.

12/28 (月) ~1/4 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ	2,100
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	2,300
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	2,300
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	2,300
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 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

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