



WEEKEND 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 2,400

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 2,600

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 2,600

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 2,600

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 3,000

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
--	-----