



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.

1/5 (土) ~ 1/13 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ	2,100
Spaghetti "amatriciana" tomato sauce with onion and bacon 玉葱とベーコンのトマトソース「アマトリチャーナ」スパゲッティーニ	
Fish Lunch フィッシュランチ	2,300
Pan-fried today's fish with Japanese cream sauce with raw seaweed 本日の魚のポワレ 生のりが入った和風クリームソース	
Meat Lunch ミートランチ	2,300
Cheese bread crumbs grilled Sangen-pork with honey mustard sauce 三元豚のチーズパン粉焼き ハニーマスタードソース	
Vegetable Lunch ベジタブルランチ	2,300
Cocotte steamed seasonal vegetables with anchovy cream sauce and Himalayan pink salt 季節野菜のココット蒸しアンチョビクリームソースとヒマラヤのピンクソルト	
Upgrade アップグレード	2,700
Australian beef steak with Skordalia and onion sauce AU産牛ロースのグリルステーキ スコルダリアとオニオンソース	

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
------------------------------------------	-----