

# The Living Room

with SKY BAR

## 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.

1/5 (土) ~ 1/13 (日)

### CHEF'S RECOMMEND

#### Pasta Lunch パスタランチ 2,400

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 2,600

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 2,600

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 2,600

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 3,000

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
--	-----