



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.

1/14 (月) ~1/20 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ _____ 1,900

Linguine "Ragout Bianco" with mushroom and broccoli
きのこことブロッコリーのラグービアンコ リングイエッティエーニ

Fish Lunch フィッシュランチ _____ 2,100

Grilled swordfish with homemade salty lemon cream risotto
メカジキのグリル 自家製塩レモンのクリームリゾット

Meat Lunch ミートランチ _____ 2,100

Grilled Japanese chicken covered granola with Diabla "spicy tomato" sauce
国産若鶏のグラノーラ焼き ディアブルソース

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 red-shiso pickle sauce
愛知県産牛肉のグリル 柴漬けのラビゴットソース

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