

The Living Room

with SKY BAR

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.

1/14 (月) ~1/20 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 2,100

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 2,300

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 2,300

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 2,300

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