

# The Living Room

with SKY BAR

## 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.

1/21 (月) ~1/27 (日)

### CHEF'S RECOMMEND

<b>Pasta Lunch</b> 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 リングイエッティーニ	
<b>Fish Lunch</b> フィッシュランチ	2,100
Grilled swordfish marinated herb-salt with romesco sauce ハーブソルトでマリネしたメカジキのグリル ロメスコソース	
<b>Meat Lunch</b> ミートランチ	2,100
Roasted Sangen-pork marinated bamboo charcoal salt with Japanese onion sauce 竹炭塩でマリネした三元豚のロースト 和風オニオンソース	
<b>Vegetable Lunch</b> 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	
<b>Upgrade</b> 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