



## WEEKEND 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

**Pasta Lunch** パスタランチ \_\_\_\_\_ 2,200

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

**Fish Lunch** フィッシュランチ \_\_\_\_\_ 2,400

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

**Meat Lunch** ミートランチ \_\_\_\_\_ 2,400

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

**Vegetable Lunch** ベジタブルランチ \_\_\_\_\_ 2,400

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 \_\_\_\_\_ 2,800

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