



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.

1/21 (月) ~1/27 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ	2,400
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 リングイエッティニーニ	
Fish Lunch フィッシュランチ	2,600
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	2,600
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	2,600
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	3,000
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
--	-----