



## 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.

12/28 (金) ~1/4 (金)

### CHEF'S RECOMMEND

<b>Pasta Lunch</b> パスタランチ	2,100
Linguine Bolognese with red- miso paste flavor 赤味噌をかかせたボロネーゼ リングイエットーニ	
<b>Fish Lunch</b> フィッシュランチ	2,300
Pan-fried sea bream and shrimp with homemade salty lemon risotto 真鯛のポワレと小海老のソテー 自家製塩レモンのリゾット	
<b>Meat Lunch</b> ミートランチ	2,300
Roasted "Atsumi-pork(Japanese local pork)" with red-shiso pickle sauce 渥美うまみ豚のロースト 柴漬けのラビゴットソース	
<b>Vegetable Lunch</b> 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	
<b>Upgrade</b> アップグレード	2,700
Grilled beef from Aichi prefecture with truffle 愛知県産牛ランプのグリル トリュフソース	

### 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
--	-----