



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.

12/28 (金) ~1/4 (金)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ _____ 2,200

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

Fish Lunch フィッシュランチ _____ 2,400

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

Meat Lunch ミートランチ _____ 2,400

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

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 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