

## Lunch Menu



February 9th ~ 11th

1,900 **Limited Lunch** 限定ランチ タラ 白子のオリーブケッパー焦がしバター 1,300 Pasta Lunch パスタランチ アンコウとセロリのペペロンチーノ 1,500 Pasta Lunch パスタランチ ケイジャンでマリネした海老のトマトクリーム 1,500 **Seafood Lunch** シーフードランチ 鮮魚のポワレ 八女茶白ワインソース 1,800 国産鶏の塩麹マリネ 焦がしバター ジャポネソース 2,000 Special Lunch スペシャルランチ アーモンドブレンドスパイスをまぶした牛ミスジ ライム香るビネガーソース 全てのランチにこだわり野菜の前菜ブッフェ、パンブッフェ、ドリンクブッフェがつきます

All lunch menu includes an appetizers buffet, a bread buffet , and Drink buffet.

**Kids Lunch** キッズランチ (3歳~) 前菜ブッフェ+スープ+デザート 600

前菜ブッフェ+ミートソースパスタ+デザート 800

Lunch time Free Drink フリードリンクプラン (90分)

1,000

スパークリング / 赤ワイン / 白ワイン (ビール追加+200)



## DESSERT OPTION えらべるデザート

1. 黒胡麻のムースグラッセ	+200
2. リンゴのブリュレ	+200
3. フォンダンショコラ	+500