



WEEKDAY 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.

4/1 (月) ~4/7 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Spaghetti "amatriciana" tomato sauce with onion and bacon
玉葱とベーコンのトマトソース「アマトリチャーナ」スパゲッティーニ

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried today's fish with Japanese cream sauce with raw seaweed
本日の魚のポワレ 生のりが入った和風クリームソース

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted Sangen-pork's with green shiso leaf and flesh tomato salsa
スパイスでマリネした三元豚のロースト 愛知県産の大葉とフレッシュトマトのサルサ

Vegetable Lunch ベジタブルランチ 2,100

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 2,500

Grilled beef from Aichi prefecture with truffle vinaigrette sauce
愛知県産牛肉のグリル トリュフのヴィネグレット

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
--	-----