



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.

4/15 (月) ~4/21 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ _____ 1,900

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

Fish Lunch フィッシュランチ _____ 2,100

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 _____ 2,100

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 _____ 2,100

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