



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 リングイエッティエーニ

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
--	-----