



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.

4/22 (月) ~4/28 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Fettuccine with bacon and mushroom and greenpeace sauce
ベーコン、きのこ、グリーンピースのクリームソース タリアテッレ

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 anchovy cream sauce and Himalayan pink salt
季節野菜のココット蒸しアンチョビクリームソースとヒマラヤのピンクソルト

Upgrade アップグレード 2,500

Australian beef steak with Japanese Arima pepper sauce
AU産牛ロースのグリルステーキ 有馬山椒のきかせた和風ソース

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
--	-----