

# LUNCH BUFFET

2019.5.1~5.10

## BUFFET

ブ ッ フ ェ

前菜/季節のサラダbuffet  
パン/ライブキッチン(パルミジャーノリゾット/パエリア)  
シェフ特製デザート  
ドリンク/オレンジ・アップル・コーヒー・紅茶(ICE/HOT)  
/季節のデトックスウォーター2種

下記よりメイン料理を1つお選び下さい

生パスタ!

### PASTA LUNCH

パスタランチ

・生ハムのブッタネスカ  
・サーモンインカの目覚め サーモンキャビア フェットチーネ

¥1,480

### FISH LUNCH

フィッシュランチ

鮮魚のポアレ トマトサルサバルサミソース

¥1,680

### MEAT LUNCH

ミートランチ

国産豚ポアレと季節野菜 レンティルソース

+1,500円  
国産和牛もも肉の網焼き  
愛野産直野菜 トリュフソースで

¥1,680

ご褒美ランチ

## メイン料理2品のコースメニュー

### FULL-COURSE

フルコース

肉料理+魚料理

¥2,200

### SPECIAL COURSE

スペシャル

魚料理+  
国産和牛もも肉の網焼き愛野産直野菜 トリュフソース

¥3,700

シニア(65歳以上)200円引き  
ご予約ご来店の際にスタッフへお申し付けください

## Option menu

RECOMMENDED

本日のパティシエ特製デザート  
ラクレットチーズ

¥300

¥1500

詳細はスタッフまで!

フリードリンク90分 生ビール/スパークリングワイン/白G/赤G ¥1,200

## Glass menu

ザプレミアムモルツ生ビール ¥700

スパークリングワイン ¥800

本日のワイン白 赤 ¥600

※ その他カクテルも取り揃えております。詳しくはスタッフまで。