

WEEKDAY LUNCH (120 min)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜ブッフェ、ドリンクブッフェがつきます All lunch menu includes a saradas, appetizers buffet, and Drink buffet.

5/27 (月) ~6/2 (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 Grilled of swordfisf with cream risotto of homemade solt lemon メカジキのグリル 自家製塩レモンのクリームリゾット **Meat Lunch** ミートランチ 2,100 Grilled Sangen-pork of cheese and bread honey mustard sauce 三元豚のチーズパン粉焼き ハニーマスタードソース **Vegetable Lunch** ベジタブルランチ 2,100 Cocotte steamed seasonal vegetables with changer cream dip and Himalayan pink salt 季節野菜のココット蒸し チャンジャとクリームチーズの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