



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.

6/17 (月) ~6/23 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Linguine "Genovese" with true squid and broccoli
真イカとブロッコリーのジェノベーゼ リングイエッティーニ

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

Grilled Japanese chicken with Japanese pepper and honey suce
国産鶏もも肉のグリル 山椒と蜂蜜のソース

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 mashed potato and essence of balsamic
AU産牛ロースのグリルステーキ スコルダリアとバルサミコのエッセンス

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
--	-----