

SCALES

THE SUITE

ランチには、スープ、パン、カフェが付きます。

LUNCH COURSE

Course 2,500

2,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Main	鮮魚のカリビアンタンドリーグリル オレンジサルサ 又は ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル ソースサルサベリデ
Dessert	本日のデザート

2,500

Course 3,500

3,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup	本日のスープ
Fish	鮮魚のカリビアンタンドリーグリル オレンジサルサ
Meat	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル ソースサルサベリデ
Dessert	本日のデザート

3,500

Course 5,500

5,500円ランチコース

Appetizer	本日のアペタイザー
Soup&Hot Appetizer	本日のスープと温前菜
Fish	本日のオマール海老料理
Meat	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル ソースサルサベリデ 又は 国産牛のグリルロースト イマジネーションソース(+1,500円)
Dessert	本日のデザート

5,500

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

サラダランチ

Salad	たこのカルパッチョとインカ オリーブのサラダ (パン、スープ、カフェ)
-------	----------------------------------------

1,300

PASTA LUNCH

パスタランチ

Today's pasta	四川青山椒香る シラスのボンゴレビアンコ (パン、スープ、カフェ)
---------------	--------------------------------------

1,500

SEAFOOD LUNCH

シーフードランチ

Seafood dish	ガーリックシュリンプとグリル野菜 パプリカソース 鮮魚のカリビアンタンドリーグリル オレンジサルサ 鮮魚のアカアパッツア (ピクルス、パン、スープ& サラダ、カフェ)
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

1,800

MEAT LUNCH

ミートランチ

Meat dish	国産鶏のロースト 柚子胡椒のクリームソース ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル ソースサルサベリデ 国産牛のグリルロースト イマジネーションソース (パン、スープ& サラダ、カフェ)	1,600 1,900 3,000
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

DESSERT OPTION

Dessert of the day 本日のパティシエ特製デザート	1,000	Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Three kinds of ice Assorted アイス3 種盛り合わせ	600	Caramel aux Bananes and Choux au chocolat キャラメルバナーヌとショコラ	950
Rich Baked Lime Cheesecake with orange icecream ライムの濃厚ベイクドチーズケーキ オレンジのアイス	950		