

SCAPES

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

2,500

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 ソースサルサベルデ
Dessert	本日のデザート

Course 3,500

3,500円ランチコース

3,500

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 ソースサルサベルデ
Dessert	本日のデザート

Course 5,500

5,500円ランチコース

5,500

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 ソースサルサベルデ 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

SPECIAL LUNCH

SALAD LUNCH

1,300

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)
-------	--

PASTA LUNCH

1,500

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)
---------------	--------------------------------------

SEAFOOD LUNCH

1,800

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 鮮魚のアクアパッツァ (ピクルス、パン、スープ& サラダ、カフェ)
--------------	--

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	1,600
	ハーブソルトでマリネしたもち豚のグリル ソースサルサベルデ	1,900
	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)	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 キャラメルバナースとシューショコラ	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		