



## 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.

7/29 (月) ~8/4 (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

Pan-fried Today's fish with "Baba ganoush" with balsamic sauce  
本日の魚のポワレ ババガヌーシュとバルサミコソース

#### Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted Sangen-pork marinated nampra with honey and white wine salsa  
ナンプラーでマリネした三元豚のロースト 蜂蜜と白ワインのサルサ

#### 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

Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ	300
------------------------------------------	-----