

The Living Room

with SKY BAR

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.

8/5 (月) ~8/11 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Agrio olio of small shrimp and broccoli with homemade salt lemon
小海老とブロッコリーのアーリオオーリオ 自家製塩レモンのアクセント

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Grilled of swordfish with cream risotto of homemade salt 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 Japanese chicken oven-baked 「Guyan」 marinated with lemongrass and spices
レモングラスとスパイスでマリネした 国産鶏もも肉のオープン焼き「ガイヤーン」

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
--	-----