



## 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.

8/12 (月) ~8/18 (日)

### CHEF'S RECOMMEND

**Pasta Lunch** パスタランチ \_\_\_\_\_ 1,900

Spaghetti tomato sauce with bacon and eggplant  
ベーコンと茄子のトマトソース 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 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

Roasted Sangen-pork marinated bamboo charcoal salt with Japanese onion sauce  
竹炭塩でマリネした三元豚のロースト 和風オニオンソース

**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

Australian ram chuck roll with tzatziki sauce  
AU産ラムチャックロールのグリル タジキソース

### 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