

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.

8/19 (月) ~8/25 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Agrio olio of clams and okra with Aichi production of macrophyll fragrance
アサリとオクラのアーリオオーリオ 愛知県産の大葉の香り

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried today's fish with ratatouille and olive paste sauce
本日の魚のポワレ ピペラードとタプナードソース

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Griled Japanese chicken herb bread crumbs baked with orange balsamic suce
国産鶏もも肉のグリル 香草パン粉焼き オレンジバルサミソース

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