



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.

8/26(月)~9/1(日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Spaghetti Aglio olio of moth and winter
鱧と冬瓜のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Swordfish flannel with fresh tomato and olive chili source
メカジキのパネフリット フレッシュトマトとオリーブのチリソース

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted Sangen-pork's with marinated of honey and black papper with flesh tomato salsa and green shiso leaf
蜂蜜と黒胡椒でマリネした三元豚のロースト フレッシュトマトと愛知県産大葉のサルサ

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

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
--	-----