



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.

9/23(月)~9/29(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
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 marinated bamboo charcoal salt with Japanese ginger and Aichi prefecture macrophyll ravigot sauce 竹炭塩でマリネした三元豚のロースト 茗荷と愛知県産大葉のラヴィゴットソース	
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
Grilled beef from Aichi prefecture with seasonal vegetables and Eating chili oil 愛知県産牛肉のグリル 旬野菜と食べるラー油	

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
--	-----