



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.

9/30(月)~10/6(日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ	1,900
Tagliatelle with autumn salmon and spinach of soy latte sauce 秋鮭とほうれん草のソイラテソース タリアテッレ	
Fish Lunch フィッシュランチ	2,100
Pan-fried scabbard fish with apples and capers of bournowazette sauce 太刀魚のポワレ リンゴとケッパーのブールノワゼットソース	
Meat Lunch ミートランチ	2,100
Grilled Japanese chicken with Arabiata source Diable-style 国産鶏もも肉のグリル ディアブル風 アラビアータソース	
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
Grilled beef from Aichi prefecture with truffle vinaigrette sauce 愛知県産牛肉のグリル トリュフのヴィネグレット	

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
--	-----