

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.

10/14 (月) ~10/20 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ 1,900

Linguine putanesca of capers with white fish and olive
白身魚とオリーブ、ケッパーのプッタネスカ リングイエッティエーニ

Fish Lunch フィッシュランチ 2,100

Pan-fried today's fish with mushroom saute "jus de volaille"
本日の魚のポワレ きのこのソテー ジュドヴォライユ

Meat Lunch ミートランチ 2,100

Roasted Japanese chicken marinated with shiogama and fresh tomato risotto
塩麴でマリネした国産鶏もも肉のロースト フレッシュトマトのリゾット

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 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
--	-----