

WEEKDAY LUNCH (120 min)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜ブッフェ、ドリンクブッフェがつきます All lunch menu includes a saradas, appetizers buffet, and Drink buffet.

12/16 (月) ~12/22 (日)

CHEF'S RECOMMEND — Pasta Lunch パスタランチ 1,900 Linguine "Genovese" with bean and Hokkaido potato いんげんと北海道ポテトのジェノベーゼ リングイエッティーニ フィッシュランチ Fish Lunch 2,100 Pan-fried today's fish with Japanese style sauce of shrimp and seaweed 本日の魚のポワレ 海老と生海苔の和風ゾース **Meat Lunch** ミートランチ 2,100 Griled Japanese chicken with Arabiata source Diable-style 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 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