

# The Living Room

with SKY BAR

## WEEKEND LUNCH ( 120min )

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.

12/28 (土) ~1/5 (日)

### CHEF'S RECOMMEND

**Pasta Lunch** パスタランチ \_\_\_\_\_ 2,600

Tagliatelle carbonara of Nagoya cochin egg  
名古屋コーチンの卵で仕上げたカルボナーラ タリアテッレ

**Fish Lunch** フィッシュランチ \_\_\_\_\_ 2,800

Pan-fried today's fish and sautéed shrimp with apples and capers of bournowazette sauce  
本日の魚と小海老のソテー リンゴとケッパーの焦がしバターソース

**Meat Lunch** ミートランチ \_\_\_\_\_ 2,800

Roaste atumi umami pork with sauce ravigote of shibazuke  
渥美うまみ豚のロースト しば漬けのラビゴットソース

**Vegetable Lunch** ベジタブルランチ \_\_\_\_\_ 2,700

Cocotte steamed seasonal vegetables with dip of cream cheese and truffle salt  
季節野菜のココット蒸し クリームチーズのディップとトリュフ塩

**Upgrade** アップグレード \_\_\_\_\_ 3,200

Grilled rump from Aichi prefecture with skordalia and truffle sauce  
愛知県産牛ランプ肉のグリル スコルダリアとトリュフソース

### 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