

LUNCH BUFFET

2020.1.1~1.10

BUFFET

ブ ッ フ ェ

前菜／季節のサラダbuffet
パン／ライブキッチン(パルミジャーノ/リゾット/ソフトシュリンプの炙り焼き)
シェフ特製デザート
ドリンク／オレンジ・アップル・コーヒー・紅茶 (ICE/HOT)
／季節のデトックスウォーター2種

下記よりメイン料理を1つお選び下さい

生パスタ!

**PASTA
LUNCH**
パスタランチ

・有田鶏と柚子胡椒のペペロンチーノ
・アサリとムール貝のペスカトーレ

¥1,480

**FISH
LUNCH**
フィッシュランチ

鮮魚のポアレ トマトサルサバルサミソース

¥1,680

**MEAT
LUNCH**
ミートランチ

牛肉のグリル 焦がし醤油とマスタードソース

+1,500円
AUS産牛ヒレ肉の網焼き
愛野産直野菜 トリュフソースで

¥1,680

ご褒美ランチ

メイン料理2品のコースメニュー

**FULL-
COURSE**
フルコース

肉料理+魚料理

¥2,200

**SPECIAL
COURSE**
スペシャル

魚料理+
AUS牛ヒレ肉の網焼き愛野産直野菜 トリュフソース

¥3,700

シニア(65歳以上)200円引き
ご予約ご来店の際にスタッフへお申し付けください

**Option
menu**

RECOMMENDED

本日のパティシエ特製デザート
ラクレットチーズ

¥300

¥1500 詳細はスタッフまで!

フリードリンク90分 生ビール/スパークリングワイン/白G/赤G ¥1,200

**Glass
menu**

ザプレミアムモルツ生ビール ¥700

スパークリングワイン ¥800

本日のワイン白 赤 ¥600

※ その他カクテルも取り揃えております。詳しくはスタッフまで。