

LUNCH BUFFET

2020.1.11~1.20

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

・サーモン インカが目覚め サーモンキャビアのタリアテッレ
・サルシッチャとグリル野菜のパスタヴェルデ

¥ 1,480

FISH LUNCH

フィッシュランチ

ノルウェーサーモンロースト 白ワインとマスタードのサルサ

¥ 1,680

MEAT LUNCH

ミートランチ

国産豚のグリル 粒マスタードのクリームソース

+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。