



## 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.

1/27(月)~2/2(日)

### CHEF'S RECOMMEND

<b>Pasta Lunch</b> パスタランチ	1,900
Spaghetti "amatriciana" tomato sauce with onion and bacon 玉葱とベーコンのトマトソース「アマトリチャーナ」スパゲッティーニ	
<b>Fish Lunch</b> フィッシュランチ	2,100
Pan-fried today's fish cream sauce of bonito soup stock 本日の魚のポワレ 鰹だしで仕上げたクリームソース	
<b>Meat Lunch</b> ミートランチ	2,100
Roasted Sangen-pork marinated spice with BBQ sauce スパイスでマリネした三元豚のロースト BBQソース	
<b>Vegetable Lunch</b> 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	
<b>Upgrade</b> アップグレード	2,500
Iberico pork grill with green mustard sauce イベリコ豚のグリル グリーンマスタードソース	

### 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
--	-----