

# LUNCH BUFFET

2020.2.11 ~ 2.20

## 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 / アンガス牛の炙り寿司)  
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

・パンチェッタとポテトのジェノベーゼスパゲッティ  
・黒胡椒香るマグロのプッタネスカ

¥1,480

**FISH  
LUNCH**  
フィッシュランチ

鮮魚のポワレ 青海苔クリームソース

¥1,680

**MEAT  
LUNCH**  
ミートランチ

雲仙ポークのグリル 新玉葱とガーリックのサルサ

+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。