

LUNCH BUFFET

2020.2.21 ~ 2.29

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

・白身魚と青海苔のペペロンチーノ
・サーモンインカの目覚めサーモンキャビアのタリアテッレ

¥1,480

FISH

LUNCH
フィッシュランチ

鮮魚のポワレ バジルクリームソース

¥1,680

MEAT

LUNCH
ミートランチ

国産鶏とモッツアレラのロースト
トマトバルサミコのソース

+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

¥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産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。