



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.

2/24(月)～3/1(日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch 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

Fish Lunch 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

Meat Lunch 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

Vegetable Lunch 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

Upgrade 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
--	-----