

The Living Room

with SKY BAR

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.

3/16 (月) ~3/22 (日)

CHEF'S RECOMMEND

Pasta Lunch パスタランチ	1,900
Linguine putanesca of capers with seafood and olive 魚介、オリーブ、ケッパーのPUTタネスカ リングイエッティエニ	
Fish Lunch フィッシュランチ	2,100
Pan-fried today's fish with cauliflower cream source 本日の魚のポワレ カリフラワーのクリームソース	
Meat Lunch ミートランチ	2,100
Grilled Japanese chicken with bud source and broccoli risotto 鶏もも肉のグリル ブロッコリーのリゾットと木の芽ソース	
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
Australian beef steak with Japanese onion sauce AU産牛ロースのグリルステーキ 和風オニオンソース	

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
------------------------------------------	-----