



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.

3/30 (月) ~4/5 (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、ケッパーのプッタネスカ リングイエットーニ

Fish Lunch フィッシュランチ _____ 2,100

Pan-fried today's fish with turnip cream source
本日の魚のポワレ 蕪のクリームソース

Meat Lunch ミートランチ _____ 2,100

Griled Japanese chicken with Arabiata source Diable-style
鶏もも肉のグリル ディアブル風 アラビアートソース

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