



## 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

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

#### 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
--	-----