

# LUNCH BUFFET

2020.7.11～7.20

## 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)  
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

・パンチェッタとヨーグルトの野菜オイルパスタ  
・モッツアレラチーズを乗せたボスカイオーラ

¥1,480

### FISH LUNCH

フィッシュランチ

ノルウェーサーモンロースト 白ワインとマスタードのサルサ

¥1,680

### MEAT LUNCH

ミートランチ

牛肉のグリル オルツォのグーラッシュソース

+1,500円

AUS産牛ヒレ肉の網焼き

愛野産直野菜 トリュフソースで

¥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

## 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。