

# LUNCH BUFFET

2020.7.21～7.31

## 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

・サーモンとアスパラ、からすみのペペロンチーノ  
・あらびきビーフスパイスボロネーゼ

¥1,480

### FISH

LUNCH  
フィッシュランチ

長崎旬魚のポワレ 青海苔クリームソース

¥1,680

### MEAT

LUNCH  
ミートランチ

長崎香味鶏むね肉のロティ  
ごま油風味のクリームソース

+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

¥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産牛ヒレ肉の網焼き愛野産直野菜 トリュフソース

¥3,700

ご予約の際はこちらにお願いします  
095-834-4722

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。