



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

5/1(月)~5/16(日)

CHEF'S RECOMMEND

Fish Lunch フィッシュランチ	2,600
本日魚のロースト フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ バルサミソース	
Meat Lunch ミートランチ	2,600
渥美うまみ豚の炭火焼 ハチミツ黒胡椒ソース	
Vegetable Lunch ベジタブルランチ	2,600
季節野菜のココット蒸し 柴漬けラビゴットソースとエチオピアの天然塩	
Upgrade アップグレード	
本日の魚とオマールエビのグリル 愛知県産大葉とコキヤージュのジュ	3,400
愛知牛ロースの炭火焼 三河みりんと白醤油のソース	3,600

Lunch Select DRINK

Champagne シャンパーニュ	Glass 1,040	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	500
Sparkling Wine スパークリングワイン	Glass 500	Bottle 3,200 ~	Alcohol Free オールフリー(ALCOHOL 0%)	600
Wine (Red /White) ワイン(赤・白)	Glass 500	Bottle 3,200 ~		
Non alcohol Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン	Glass 500	Bottle 3,200 ~		