



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

4/5(月)~4/18(日)

CHEF'S RECOMMEND

Fish Lunch	フィッシュランチ	2,600
本日魚のロースト バルサミソースとリンゴのピュレ		
Meat Lunch	ミートランチ	2,600
渾美うまみ豚の炭火焼 ヨーグルトのラブネソース		
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海老のグリル バルサミソースとリンゴのピュレ	3,400
	愛知牛ロースの炭火焼 三河みりん和白醤油のソース	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	600
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 ~		