



## 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

4/19(月)~4/30(金)

### CHEF'S RECOMMEND

<b>Fish Lunch</b> フィッシュランチ	2,600
本日魚のグリル 静岡県産青海苔のクリームソース	
<b>Meat Lunch</b> ミートランチ	2,600
渥美うまみ豚の炭火焼 赤ワインソースとクミンのアクセント	
<b>Vegetable Lunch</b> 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	
<b>Upgrade</b> アップグレード	
本日魚とオマール海老のグリル 静岡県産青海苔のクリームソース	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	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 ~		