



## 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

1/13(水)~1/31(日)

### CHEF'S RECOMMEND

#### Fish Lunch フィッシュランチ

本日の魚のグリル 愛知県産大葉のソース スマックのアクセント

2,600

#### Meat Lunch ミートランチ

渥美うまみ豚の炭火焼 「フェスレーンリ・ハイダーリ」ヨーグルトとバジルのソース

2,600

#### Upgrade アップグレード

本日の魚とオマールエビのグリル 愛知県産大葉のソース スマックのアクセント

3,500

愛知牛ロースの炭火焼 三河みりん和白醤油のソース 100g

3,800

200g

4,600

### DRINK

Champagne  
シャンパーニュ

Glass 1,300 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 750

Sparkling Wine  
スパークリングワイン

Glass 800 Bottle 3,200 ~

Alcohol Free  
オールフリー( ALCOHOL 0% ) 600

Wine ( Red /White )  
ワイン( 赤・白 )

Glass 800 Bottle 3,200 ~