



WEEKDAY LUNCH (120 min)

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜ブッフェ、ドリンクブッフェがつきます

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 三河みりんと白醤油のソース 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 ~