



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

5/17(月)~5/31(月)

CHEF'S RECOMMEND

Fish Lunch フィッシュランチ 本日魚のグリル シトラスブルソース	2,600
Meat Lunch ミートランチ 渥美うまみ豚の炭火焼 クルミの赤ワインソース	2,600
Vegetable Lunch ベジタブルランチ 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	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	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 ~		