

# LUNCH MENU

全てのランチにこだわりの野菜サラダ、前菜、スープ、デザートビュッフェがつきます。  
All lunch sets include a carefully selected vegetable salad, appetizer, soup, and dessert buffet.

- A.

近畿野菜とパンチェッタ爽やかなレモンクリーム 淡路麺業さんの生パスタ  
Kinki vegetables and pancetta with refreshing lemon cream, fresh pasta from Awaji Noodles

¥2,500
- B.

ガリシア産ポークハーブ香るロースト季節野菜添え  
Galician pork roasted with herbs and seasonal vegetables

¥2,500
- C.

エビのケイジャンスパイスロースト ポテトピューレトマトとレモンバター  
Cajun spiced roasted shrimp with potato puree, tomato and lemon butter

¥2,900
- D.

カマスのプランチャキノコのハーブバターソースオリーブパン粉  
Barracuda Plancha, Mushroom Herb Butter Sauce, Olive Breadcrumbs

¥3,000
- E.

旬の魚介のアクアパッツァ  
Seasonal Seafood Acqua Pazza

¥3,200
- F.

牛フィレ肉のグリエ 淡路産玉ねぎのサルサ  
Grilled Beef Tenderloin with Awaji Onion Salsa

¥3,700

未就学 ¥500    小学生 ¥1,700

## DRINK

- チェヴィコ ラルス スプマンテブリュット(スパークリング)  
Cevico Ralus Spumante Brut (Sparkling wine)

¥800
- シャンパーニュ  
Champagne

¥1,500
- ピコーズ, アイム ソーヴィニヨン・ブラン フロム ニューージーランド (赤)  
Because, I'm Sauvignon Blanc from New Zealand (Red wine)

¥1,200
- ライオンズ・ランド・マジェスティック・レッド/レオパーズ・リープ (白)  
Lion's Land Majestic Red / Leopard's Leap (White wine)

¥1,200
- ザ・プレミアム・モルツ/生ビール  
The Premium Malts / Draft Beer

¥800