

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.

	90分制	無制限
A. 奥丹波鶏のトマト煮込み 冬野菜 淡路麺業さんの生パスタ Okutanba chicken stewed in tomato sauce and winter vegetables, fresh pasta from Awaji Noodles	¥2,500	¥2,800
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	¥2,800
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	¥3,200
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	¥3,300
E. 旬の魚介のアクアパッツァ Seasonal Seafood Acqua Pazza	¥3,200	¥3,500
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	¥4,000
	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
ビコーズ, アイム ソーヴィニヨン・ブラン フロム ニュージーランド (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