

# 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

チエヴィコ ラルス スプマンテブリュット (スパークリング) ¥800  
Cevico Ralus Spumante Brut (Sparkling wine)

シャンパニユ ¥1,500  
Champagne

ピコーズ, 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) ¥1,200  
Because, I'm Sauvignon Blanc from New Zealand (Red wine)

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) ¥1,200  
Lion's Land Majestic Red / Leopard's Leap (White wine)

ザ・プレミアム・モルツ / 生ビール ¥800  
The Premium Malts / Draft Beer