

LUNCH MENU

- weekend -

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. 菜の花とアサリのクリームソース 淡路麺業さんの生パスタ Fresh pasta with rape blossoms and clams in cream sauce from Awaji Noodles	¥2,800	¥3,300
B. ガリシア産ポークハーブ香るロースト季節野菜添え マスタードソース Galician pork roasted with herbs and seasonal vegetables with mustard sauce	¥2,800	¥3,300
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	¥3,200	¥3,700
D. カマスのプランチャ筍とキノコのハーブバターソースオリーブパン粉 Barracuda Plancha with Bamboo Shoots and Mushrooms in Herb Butter Sauce and Olive Breadcrumbs	¥3,300	¥3,800
E. 鮮魚と季節野菜 若芽のナタージュ仕立て Fresh fish and seasonal vegetables with young shoots natage	¥3,500	¥4,000
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	¥4,000	¥4,500

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 (白) Because, I'm Sauvignon Blanc from New Zealand (White wine)	¥1,200
ライオンズ・ランド・マジスティック・レッド/レオパーズ・リープ (赤) Lion's Land Majestic Red / Leopard's Leap (Red wine)	¥1,200
ザ・プレミアム・モルツ/生ビール The Premium Malts / Draft Beer	¥800