

# 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付きます。  
All lunch sets include a carefully selected vegetable salad, appetizer, soup, and dessert buffet.

	90分制	無制限
A. 合鴨とジャガイモのジェノベーゼ 淡路麺業さんの生パスタ Duck and potato pesto pasta with fresh pasta from Awaji Noodle	¥3,400	¥3,900
B. ガリシア産ポークハーブ香るロースト季節野菜添え オレンジソース Herb-roasted Galician pork with seasonal vegetables and orange sauce	¥3,600	¥4,100
C. ガーリックシュリンプ アンチョビ風のポテト味 Garlic shrimp with anchovy-flavored potato	¥3,800	¥4,300
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	¥3,900	¥4,400
E. 鮮魚と季節野菜 若芽のナージュ仕立て Fresh fish and seasonal vegetables, served in a nage-style sauce with young shoots.	¥4,100	¥4,600
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	¥4,600	¥5,100

未就学 ¥800 小学生 ¥2,000

## 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 ニュージーランド (白) 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 (赤) 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