

LUNCH MENU

選べるメインディッシュ付きランチbuffet
(前菜+サラダ+スープ+パン+デザート)

Recommend	Lasagna with mozzarella and chili con carne ～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～ レディースランチハーフサイズ 1,980	2,500
FISH	Rockfish frit and chips ～メバルのフリット&チップス～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	2,700
MEAT : A	Grilled Chicken with Cajun Tabbouleh ～グリルチキン ケイジャンタブレ添え～ レディースランチ ハーフサイズ 1,980	2,500
MEAT : B	Bracken Pork Steak Baked Macken Cheese ～ブラッケンポークステーキ ベイクドマッケンチーズ～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	2,700
MEAT : C	Beef Pailard Creole Sauce ～ビーフバイヤール クレオールソース～	2,700
MEAT : D	Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 200g ～豪州自然放牧牛サーロイングリルロースト～ シャリアピンソースとガーリックマスタード 200g	3,200
MEAT : E	Coarsely ground beef patty special CD burger ～粗びきビーフパテ特選CDバーガー～	2,900

3,500 Course

Tuna Carpaccio Black Pepper Flavor Served with Salad
マグロのカルパッチョ 黒胡椒風味 サラダ仕立て

new england clam chowder
ニューイングランドクラムチャウダー

homemade cornbread
自家製コーンブレッド

seafood gumbo
シーフードガンボ

Beef Pailard Creole Sauce
ビーフバイヤール クレオールソース

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶

5,000 Course

A plate from the chef
シェフからの一皿

Chicken Confit Waldorf Kale Salad
鶏肉のコンフィ ウォルドルフケールサラダ

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread
自家製コーンブレッド

Grilled Lobster Tail and Scallops Old Bay Spice
ロブスターテールとホタテ貝のグリル オールドベイスパイス

Roasted Domestic Beef Aitchbone with Garlic Sauce
国産牛イチボ ローストガーリックソース

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶