

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)

◆レディースランチャーRecommend,FISH,MEAT:A,MEAT:B ハーフポーション 2,000~

Recommend	2,500
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	
FISH	2,700
Seafood Etouffee シーフードエトウフェ	
MEAT : A	2,500
louisiana fried chicken ルイジアナフライドチキン	
MEAT : B	2,700
Grilled Pork Loin with Creole Spices and Inca Potatoes Staub oven-baked 豚ロースのグリル クレオールスパイスとインカポテト ストウブオーブン焼き	
MEAT : C	2,700
Greer's Beef Ribs Stewed in Vinegar グリアーズ 牛バラ肉のビネガー煮込み	
MEAT : D	3,200
Australian Natural Grazing Beef Sirloin Grill Roast Garlic Mustard 200g 豪州自然放牧牛 サーロイングリルロースト ガーリックマスタード200g	

3,500 Course

Seafood ceviche
シーフードセビーチェ

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

Fished Bracken Sauté
フィッシュドブラッケンソテー

Greer's Beef Ribs Stewed in Vinegar
グリアーズ 牛バラ肉のビネガー煮込み

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

Walnut apple gorgonzola kale salad
胡桃 リンゴ ゴルゴンゾーラ ケールサラダ

New England Clam Chowder Pearl Mozzarella
ニューイングランド クラムチャウダー
パールモッツアレラ

Lobster tail roast grilled lemon and charred butter
ロブスターテールロースト
ガーリックバター 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