

# 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	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 レディースランチ ハーフサイズ 1,980
FISH	2,700
	Grilled Marlin with Cherry Stone Gumbo Soup カジキのグリル チェリーストーン ガンボスープ仕立て レディースランチ ハーフサイズ 2,180
MEAT : A	2,500
	Bone-in Chicken Thigh Roast with Cranberry Sauce 骨付き鶏モモ肉ロースト クランベリーソース レディースランチ ハーフサイズ 1,980
MEAT : B	2,700
	Grilled Pork Shoulder Roast with Baked Beans 豚肩ロースグリル ベイクドビーンズ レディースランチ ハーフサイズ 2,180
MEAT : C	2,700
	Classic Meatloaf Gravy Sauce Cheddar Cheese クラシックミートローフ グレイビーソース チェダーチーズ
MEAT : D	3,200
	Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 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

## 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

Grilled Pork Shoulder Roast with Baked Beans  
豚肩ロースグリル ベイクドビーンズ

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

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