

# Lunch Course

## Course A ライトランチコース

---

生ハムのサラダ  
本日のパスタ  
鮮魚のソテー、菜園仕立て  
デザート  
コーヒー又は紅茶

¥2,400

料理 3 品+デザート (サービス料別途 10%)

## Course B スマートランチコース

---

前菜 3 種盛り合わせ  
アランチーニ、トマトソース  
生雲丹と季節野菜のパスタ  
霧島豚ヒレ肉のロースト、バルサミコソース  
ケーキとジェラート  
コーヒー又は紅茶

¥3,600

料理 4 品+デザート (サービス料別途 10%)

## Course C プレミアムランチコース

---

鮮魚のカルパッチョ  
4 種チーズのラニエリストイル  
鮮魚のフリット、フレッシュトマトのサルサ  
浅蜷とカラスミのアーリオオーリオ  
鴨のポワレ 赤ワインソース、有機野菜と共に  
ドルチェの盛り合わせ  
コーヒー又は紅茶

¥4,900

料理 5 品+デザート (サービス料別途 10%)

上記メニューは仕入れ素材の都合により変更する場合がございます。  
変更メニューはスタッフがご紹介いたします。

ご接待・パワーランチ・バースデーランチなど、  
上記以外のコース料理のご要望にも  
お応えいたします。  
また個室のご利用についても、  
スタッフにお問い合わせください。

# LUNCH DRINK



※赤文字表記  
ポイントカードご提示による  
サービス価格になります

## Wineワイン

- Wine(Glass) グラス ワイン(赤・白) ¥550 ▶ ¥270  
Sparkling Wine(Glass) グラス スパークリング ¥900  
Champagne (Glass) グラス シャンパン ¥1,700

## Beerビール

- Draft Beer(Master's Dream) 生ビール ¥550 ▶ ¥370  
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール ¥550 ▶ ¥370

## Specially Selected Drink特選ドリンク

- Adzuki Beans Tea オーガニックあずき茶 ¥550 ▶ ¥370  
有機小豆と天然水で作られる、ポリフェノール、天然カリウムたっぷり含んだカラダに優しいお茶。
- “Unsyuu Mikan” Juice 温州みかんジュース ¥550 ▶ ¥370  
愛媛県 無茶々園産 宇和海を臨む段々畑で丁寧に育てられた、温州みかんの優しい味わい
- “Bankan” Juice 河内晩柑ジュース ¥550 ▶ ¥370  
愛媛県 無茶々園産 苦味の少ない和風グレープフルーツと呼ばれる河内晩柑を搾ったジュース
- Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース ¥550  
最高級ブラッドオレンジ100%ストレート果汁の濃厚なオレンジジュース
- Organic Grape Juice & Soda 有機葡萄ジュース&ソーダ・白 ¥550  
フランスボルドー産の無農薬カベルネソーヴィニオンを使用したノンアルコールスパークリングジュース。

## Herb Cordial & Soda

ハーブコーディアル&ソーダ  
英国伝統の天然ハーブナチュラル飲料

- Elder Flower エルダーフラワー ¥550 ▶ ¥370  
可憐な白い花びらをまるごと味わうような 心地よい甘みと酸味
- Pink Ginger ピンクジンジャー ¥550 ▶ ¥370  
新鮮なジンジャーとレモンの風味をそのままに、ピリッと爽やかなあじわい
- Cranberry & Hibiscus クランベリー&ハイビスカス ¥550 ▶ ¥370  
鮮やかな酸味と甘み。すっきり爽やかな飲み心地

## Mineral Water

- Fuji Premium Sparkling Water  
富士ミネラルスパークリングウォーター 700ml ¥990  
ミネラルバランスの良い富士山の軟水に、口あたりがまるやかなキメの細かい炭酸
- Fuji Mineral 富士ミネラルウォーター 780ml ¥390  
昭和4年創業の日本のミネラルウォーターのパイオニア。富士のバナジウムを含む