

LUNCH MENU

ベジタブルピュッフェ
VEGETABLE APPETIZER BUFFET

メインディッシュ
Your Choice of
MAIN DISH

アンガス牛のローストビーフ 130g 温野菜添え
ROAST BEEF 130g

ベアルネーズ / レフォール / 粒マスタード / ガーリックチップ / きざみ山葵 / バジル
BEARNAISE / LAIFORT / MUSTARD / GARLIC TIPS / WASABI / BASIL

又は、OR

魚介類と季節野菜のグリル
GRILLED SEAFOOD AND SEASONAL VEGETABLE

ホテルメイドデザート
HOTELMADE DESSERT

コーヒー / 紅茶
COFFEE / TEA

¥2,700

お肉好きの方へ
FOR MEAT LOVERS

スタンダードカット 200g / STANDARD CUT 200g + ¥1,700

ニューヨークカット 300g / NEW YORK CUT 300g + ¥3,400

プレミアムカット 400g / PREMIUM CUT 400g + ¥5,000

LUNCH TIME SPECIAL DRINKS

スペシャルドリンク フリーフロー / 60分

SPECIAL FREE FLOW / FOR 60min.

スパークリングワイン SPARKLING WINE	赤 / 白ワイン RED / WHITE WINE	生ビール DRAFT BEER
¥1,500		

スパークリングワイン SPARKLING WINE	ノンアルコールスパークリングワイン NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE
------------------------------	---

赤 / 白ワイン RED / WHITE WINE	生ビール DRAFT BEER
------------------------------	--------------------

サントリーオールフリー NON ALCOHOLIC BEER	オレンジ ORANGE
-----------------------------------	----------------

シークワサー SHEKWASHA	マンゴー MANGO
---------------------	---------------

パッションフルーツミックス PASSIONFRUIT MIX	グアバ GUAVA
-----------------------------------	--------------

コカ・コーラ COCA COLA	ジンジャーエール GINGER ALE
---------------------	------------------------

烏龍茶 OOLONG TEA	さんぴん茶 SANPIN TEA
-------------------	---------------------

¥500

オリジナル ノンアルコールドリンク
ORIGINAL NON ALCOHOLIC DRINKS

ハイビスカス スカッシュ
HIBISCUS SQUASH

ハイビスカス (あかばな) のエキス使ったミントが香る
スパークリングノンアルコールカクテル

¥800