

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

シークワーサー
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