

レストラン全店 夏フェア

2025年8月31日(日)まで

ランチタイム限定
12:00~15:00
(ラストオーダー14:30)



②しらすと海老の冷製レモンパスタ

①ナスとモッツアレラのアラビアータ



③真鯛のハーブクラスト焼き



④鮑のポワレ 青海苔とトマトのナージュ



⑤若鶏のロースト バルサミコ風味



⑥豚肩のグリル ジャポネソース



⑦牛ほほ肉の赤ワイン煮 トリュフの香り



ハーフビュッフェ

Half Buffet 半自助餐

大人(中学生以上)

¥2,500

※3歳以下無料

◎スープ・サラダ・パン・ライス食べ放題 ◎ソフトドリンクバー

●ショーケースのデザート +¥880

Dessert 甜点

小学生・幼児はセット料理をご提供



小学生 ¥1,500



幼児 ¥1,000

メインディッシュは下記からお選びください

Please choose your main dish from the following. 请从以下菜品中选择主菜。

Pasta

①ナスとモッツアレラの
アラビアータ

Eggplant and Mozzarella Arrabbiata
茄子与马苏里拉辣味番茄意面

②しらすと海老の冷製レモンパスタ

Shirasu and Shrimp Cold Lemon Pasta
小鱼干与虾冷制柠檬意面

②は+¥800

Seafood

③真鯛のハーブクラスト焼き

Herb-Crusted Sea Bream 香草烤真鲷

④鮑のポワレ

青海苔とトマトのナージュ

Pan-seared Abalone with Aonori Seaweed
and Tomato Broth 黄鲍鱼煎制, 青海苔与番茄汤底

④は+¥2,000

Meat

⑤若鶏のロースト バルサミコ風味

Balsamic-Glazed Roast Chicken
香醋烤嫩鸡

⑥豚肩のグリル ジャポネソース

Grilled Pork Shoulder with Japonaise Sauce
烤猪肩肉, 日式酱汁

⑦牛ほほ肉の赤ワイン煮
トリュフの香り

Braised Beef Cheeks in Red Wine
with Truffle Aroma

红酒炖牛腩肉, 松露香气 ⑦は+¥2,000

アレルギー原材料等につきましてはおたずねください。 Please ask the staff about food allergy ingredients. 请向工作人员询问有关食物过敏成分的信息。
仕入れなどの状況により具材が変更になる場合があります。 Ingredients are subject to change depending on availability. 食材可能会根据供应情况有所变化。