

期間 **2/12**(月) ~ **2/18**(日)

Special Lunch

・当ホテルでは、今日のお客様を最高のお料理でおもてなしするため厳選した素材を各地より仕入れ、丹精こめて下ごしらえしたり、素材を熟成させたり、火入れを追求したり、一皿一皿にむかって料理を仕上げています。

・化学調味料などを極力使用せず、素材本来の旨味を引き立てた料理をご賞味ください。

Menu

・ **鹿児島産 黒豚肩ロースのグリル**
からし菜の胡麻油和えを乗せて
サラダ風に

旨味のたっぷり脂の黒豚肩ロースと旬のからし菜を胡麻油で和えてサラダ風にしました。

¥ 1,150(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
-	-	●	-	-	-	-



・ **粗びきねぎ味噌ハンバーグ**
玉ねぎたっぷりソースと蓮根フライ

ジューシーな粗びきハンバーグの味付けに味噌とねぎを使いました。カリカリ蓮根フライとポテトと甘めの玉ねぎソースで。

¥ 900(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
●	-	●	-	-	-	-



・ **濃厚カマンベールチーズと**
帆立貝柱とポテトを
クラムチャウダーソースで

カマンベールチーズと帆立貝柱とポテトとキャベツが入ったあさり入りクリームソースグラタン風ガーリックトーストをつけながら。

¥ 900(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
-	●	●	-	-	-	-



※ **すべてのお料理に-halfバイキングが付いております。**

Pasta (ハーフバイキング付き)

- 角切りベーコンとモッツアレラチーズの
ジェノベーゼ

¥ 900 (税込)

角切りベーコンとモッツアレラチーズが入ったバジルソースのパスタです。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	●	●	●	-	-	-	-

- イカ松前漬けの和風パスタ

¥ 900 (税込)

イカを数の子、人参、乾燥スルメ、昆布で漬けた和風だしパスタです。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	●	-	●	-	-	-	-

Curry (ハーフバイキング付き)

- 鯖のフリットと新じゃがのカレー

¥ 900 (税込)

鯖の洋風天ぷらと新じゃがをのせたカレーです。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	●	-	●	-	-	-	-

- アイリス愛知特選 ビーフカレー

¥ 800 (税込)

スパイスの効いた香り高いアイリス愛知定番のカレーです。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	-	-	●	-	-	-	-

オムライス (ハーフバイキング付き)

- 白魚と山菜のあんかけオムライス

¥ 900 (税込)

白魚と山菜が入ったオムライスに和風餡をかけました。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	●	-	●	-	-	-	-

ドリンク (ホットコーヒー・紅茶・ホットココア)

- ドリンクバー
(シェフの気まぐれデザート付)

¥ 300 (税込)

- ドリンクバー

¥ 200 (税込)

(お食事を注文された方限定となります)

※飲み物だけのご利用は、お断りする場合がございますので、
予めご了承ください。

食物アレルギー体質のお客様は、スタッフにお声をかけてください。卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生の使用につきましては、料理メニューに表示しております。

なお、料理は同一の料理器具を使用し、店内にて洗浄した食器で提供しております。



※ 日によって内容が変わります。

※当館のお米は、すべて国産米を使用しております。