

期間 **4/16**(月) ~ **4/22**(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

### ・ 愛知の恵み 三河ポークのグリエに 師崎アサリのマリアージュ

旨みのある三河ポークと旬を向かえた浅利とそのエキスのソースでお召し上がりください。

**¥ 1,000**(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
-	-	-	-	-	-	-



### ・ カジキマグロをKABAYAKI風に いろいろスプラウト野菜と共に

淡泊な身のカジキマグロに蒲焼風に栄養満点のスプラウト野菜と一緒に。

**¥ 900**(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	大豆
-	-	●	-	-	-	●



### ・ 粗びきジューシーなミンチカツ フレッシュトマトでイタリアン風に

甘くて美味しい田原町の契約農家のトマトのソースで食べるミンチカツです。

**¥ 900**(税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
●	●	●	-	-	-	-



※ すべてのお料理にハーフバイキングが付いております。

# Pasta (ハーフバイキング付き)

## ・ 茶そばのペペロンチーノ 穴子を添えて

ニンニクと唐辛子の利いた茶そばのペペロンチーノに穴子を添えました。

¥ 900 (税込)

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

## ・ 今が旬 しらすとタコのピリ辛パスタ

今が旬のしらすとタコを使ったピリ辛あんかけソースのパスタです。

¥ 900 (税込)

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

# Curry (ハーフバイキング付き)

## ・ ヘルシー鶏むね肉の バジルチーズ焼きを乗せたカレー

鶏むね肉をバジルチーズで焼いて乗せたカレーです！

¥ 900 (税込)

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

## ・ アイリス愛知特選 ビーフカレー

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。

¥ 800 (税込)

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

# オムライス (ハーフバイキング付き)

## ・ 豚肉とナスの麻婆ソースオムライス

豚肉とナスを使った麻婆ソースをかけたオムライスです。

¥ 900 (税込)

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

# 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。