

期間 **5/13**(月)~**5/19**(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す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

- ・ **塩麴でマリネしたアメリカ産イチボ肉のステーキと  
モロッコインゲンの胡麻和え**

塩麴でしっかりとマリネし、柔らかで旨みたっぷりのアメリカ産イチボ肉のステーキに、モロッコインゲンの胡麻和えを添えてみました。

**¥ 1,200** (税込)

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

- ・ **柔らかなチキンによもぎとベーコンのソース  
新牛蒡のクロッカ**

柔らかなチキンをよもぎとベーコンを使った特製ソースで仕上げました。カリカリ食感の新牛蒡のクロッカと一緒に召し上がり下さい。

**¥ 950** (税込)

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

- ・ **旬のカツオの香草パン粉焼きに  
フレッシュ野菜のソース**

今が旬のカツオの香草パン粉焼きを、フレッシュ野菜のソースでお召し上がりください。ハーブとニンニクの香りが食欲をそそります。

**¥ 950** (税込)

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	ゴマ	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)

- 生パスタを使ったブロッコリーとスモークサーモンのトマトクリームパスタ **¥ 950 (税込)**

ブロッコリーとスモークサーモンを使ったトマトクリームパスタです。生パスタの特徴である、モチモチとした食感と風味をお楽しみください。

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

- 生パスタを使った初夏のハーブと鶏挽き肉のグリーンパスタ **¥ 950 (税込)**

色々なハーブと鶏挽き肉を使った、見た目も爽やかなモチモチのグリーンパスタです。

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

# Curry (ハーフバイキング付き)

- アジのトマトバジルフライカレー **¥ 950 (税込)**

トマトとバジルの爽やかな酸味と香りが感じられるアジフライを乗せたカレーです。

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

# オムライス (ハーフバイキング付き)

- 菜飯ごはんにもずくの和風あんオムライス **¥ 950 (税込)**

刻んだ青菜を混ぜ込んだ菜飯ごはんのオムライスに、さっぱりとしたもずくの和風あんをかけてみました。

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	ゴマ	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 **¥ 300 (税込)**  
(シェフの気まぐれデザート付)

- ドリンクバー **¥ 200 (税込)**

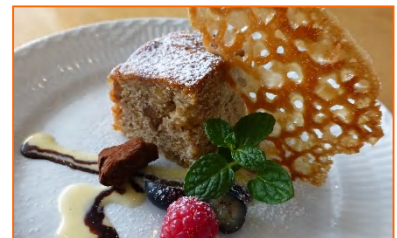
(お食事を注文された方限定となります)

※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。

※当館のお米は、すべて国産米を使用しております。



※ 日によって内容が変わります。