

期間 6/10(月)~6/16(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

### 旬の新生姜ソースでトンテキ！！に焼き茄子

ジューシーなトンテキに、相性抜群の旬の新生姜を使った特製ソースをからめました。付け合せの茄子と一緒にどうぞ。

¥ 1,000 (税込)

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

### フライドチキン

#### パクチー香るベトナムスタイル

¥ 950 (税込)

柔らかくジューシーなフライドチキンを、いつもとは違うパクチーを使ったベトナム風の味付けで仕上げてみました。パクチー好きにはたまらない一品です。

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

### カジキマグロのソテー

#### 刻み野菜のサルサでヘルシーに

脂の乗ったカジキマグロのソテーを、スパイシーな味わいが食欲をそそる、刻み野菜を入れたサルサソースでさっぱりとヘルシーにお召上がりください。

¥ 950 (税込)

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

※ 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)

## ・ レモンで爽やか海鮮トマトパスタ

¥ 950 (税込)

海老・イカ・タコ等の海鮮をふんだん使った、瑞々しく爽やかなレモン風味のトマトソースパスタです。

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

## ・ 枝豆とベーコンのコーンクリームパスタ

¥ 950 (税込)

コーンの甘みとベーコンの塩気、枝豆の食感が絶妙な、コーンクリームがパスタにたっぷり絡む濃厚なパスタです。

※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)

## ・ 今が旬！イワシの梅巻きフライカレー

¥ 950 (税込)

旬のふりふりイワシで梅肉を巻き、サクッと美味しく揚げました。特製カレーと一緒に召し上がりください。

※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)

## ・ ゴーヤと豚バラ肉の 塩ダレオムライス

¥ 950 (税込)

ジューシーな豚肉と、ゴーヤのほのかな苦みがやみつきになる、旨味たっぷり特製塩だれのオムライスです。

※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 (シェフの気まぐれデザート付)

¥ 300 (税込)

## ・ ドリンクバー

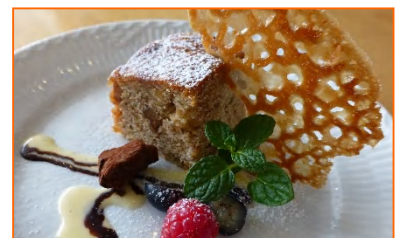
¥ 200 (税込)

(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。