

期間 9/14(月)~9/20(日)

# Special Lunch

ハーフバイキング付 (冷製・温製料理各種・サラダ・スープ・プチデザート)

※ 新型コロナウイルス感染症対策として小皿に分けて提供しております。

- ・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

- ・ NZ産フラップミート(カミノミ)の網焼き  
コチジャンソースに和梨を添えて  
(パン又はライス付)

NZ産のさっぱりとした脂が特徴の希少部位フラップミートを、こんがりと網焼きにし和梨を添えてみました。特製のピリ辛コチジャンソースでお召し上がりください。

※アレルギー表示

¥ 1,200 (税込)

卵	乳	小麦	えび	ゴマ	そば	落花生
-	●	●	-	●	-	-



- ・ ポークのトマト煮込みに  
とりそばろを乗せた井型寿司  
(パン又はライス付)

季節野菜とともにイタリア風に煮込んだポークと、井型を使ったとりそばろ寿司を盛り合わせました。和洋のハーモニーをお楽しみください。

¥ 1,100 (税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	ゴマ	そば	落花生
●	●	●	-	-	-	-



- ・ 鯛のカダイフ巻きに  
生ハムを巻いたサーモン  
キノコとオニオンのクリームソース  
(パン又はライス付)

極細の麺状のカダイフを巻き付け、油でカリッと揚げた鯛の身と生ハムを巻いたサーモンを、キノコとオニオンの旨味たっぷりのクリームソースでお召し上がりください。

※アレルギー表示

¥ 1,000 (税込)

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)

- 秋茄子とハーブソーセージのアラビアータ ￥950(税込)

ヘルシーで美味しい秋茄子とハーブ香るソーセージを使った、ピリッと刺激的なアラビアータです。

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

- さんまと根菜の和風おろしパスタ ￥950(税込)

秋の味覚さんまと、レンコンやささがき牛蒡等の根菜を使った、秋が感じられる和風おろしパスタです。

※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)

- 木の子とポークの焼きカレー ￥950(税込)

木の子とポークを入れたカレーにチーズをたっぷり乗せ、オーブンで焼いた熱々の焼きカレーです。乗せた温玉を崩しながらお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)

- 明太マヨライスに  
さつまいものクリームソースオムライス ￥950(税込)

マヨネーズと明太子を混ぜ込んだ、食べると癖になる明太マヨライスのオムライスに、さつまいもの旨味がたまらない特製のクリームソースをかけてみました。

※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)

- 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・ゴマ・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。