

期間 11/23(月)~11/29(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

- ハンバーグステーキに  
大根と牛肉の柚子香る優しい味のソースで

(パン又はライス付)

ふっくらジューシーなハンバーグステーキに、大根と牛肉のミンチ使った特製ソースをかけてみました。爽やかな柚子の香りが口いっぱいに広がります。

¥ 1,100(税込)

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

- 低温でゆっくり火を入れたチキンの炙り  
味噌クラムチャウダーソース

(パン又はライス付)

低温でゆっくりと火を入れることでしっとり柔らかくなったチキンを、仕上げにサッと炙った料理です。味噌クラムチャウダー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	ゴマ	そば	落花生
	-	●	●	-	-	-	-

- カツオとイカの香草パン粉揚げ  
春菊サラダに海老のパウダーをかけて

(パン又はライス付)

カツオとイカを香草入りのパン粉でサクッと揚げた一品です。添えた春菊サラダにかけた海老パウダーの旨味と香りがたまりません。

¥ 1,000(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)

## ・蟹のトマトクリームフェットチーネ

(ガーリックトースト付き) **¥ 950** (税込)

トマトの甘みにクリームのまろやかさが溶け合う特製のソースを使った、濃厚な蟹の旨味を感じるパスタです。太めのフェットチーネとの相性が抜群です。

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

## ・きのこことひじきの和風ペペロンチーノ

(ガーリックトースト付き) **¥ 950** (税込)

きのこことひじきを使った、意外性のある組み合わせの和風ペペロンチーノです。一度ご賞味ください。

※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)

## ・冬野菜ととろ〜りチーズソースのカレードリア **¥ 950** (税込)

法蓮草や白菜等の冬野菜をふんだんに使った、とろ〜りチーズソースがたまらないカレードリアです。

※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)

## ・和牛肉を使ったハッシュドビーフオムライス **¥ 950** (税込)

ちよっと贅沢に和牛肉を使ったハッシュドビーフを、オムライスにかけた一品です。

※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)

## ・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。

新型コロナウイルス接触確認アプリ「COCOA」はこちらです。

