

期間 1/11(月)~1/17(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

### ・ アメリカ産サーロインの網焼きに フキノトウ味噌ソース

(パン又はライス付)

網焼きにすることで余分な脂を落としたサーロインのステーキを、刻んだフキノトウの香りや苦みがたまらない味噌ソースでどうぞ。

¥ 1,300 (税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	ゴマ	そば	落花生
-	●	●	-	-	-	-



### ・ フライドチキンと サッと火を入れた新玉葱に ニラあんかけソース

(パン又はライス付)

ジューシーなフライドチキンとサッと火を入れて甘さを引き出した新玉葱に、にらがたっぷり入ったあんをかけた一品です。

¥ 1,000 (税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	ゴマ	そば	落花生
-	-	●	-	-	-	-



### ・ カレイと帆立貝柱のポワレに 菜の花フリット レンズ豆のソースで

(パン又はライス付)

カレイと帆立貝柱の旨味をギュッと閉じ込めたポワレと、サクサクの菜の花フリットを特製のレンズ豆のソースでお召上がりください。

¥ 1,000 (税込)

※アレルギー表示

卵	乳	小麦	えび	ゴマ	そば	落花生
●	●	●	-	-	-	-



※ 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)

- ・ **お餅と明太子のクリームパスタ** **¥ 950** (税込)  
(ガーリックトースト付き)

お餅を使うことにより、もちり美味しい明太子のクリームパスタが出来上がりました。明太子の程良い辛さとぷちぷち感がたまりません。

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

- ・ **豚バラ肉と白菜のピリ辛スープパスタ** **¥ 950** (税込)  
(ガーリックトースト付き)

豚バラ肉と、肉から染み出した旨味を吸った白菜がメインのピリ辛スープパスタです。

※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)

- ・ **冬野菜と焼いた薄切り牛肉のカレー アボカド入り** **¥ 1,200** (税込)

大根・里芋等の冬野菜と、さっと焼いた薄切りの牛肉を使ったカレーです。アボカドを入れることによりまろやかに仕上がっています。

※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)

- ・ **蟹入り炊き込み御飯の和風あんかけオムライス** **¥ 1,000** (税込)

蟹の旨味がたっぷり詰まった、ちょっと贅沢な炊き込み御飯を使ったオムライスです。オムライスにかかった特製の和風あんが味の決め手です。

※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。

