

アイリス愛知はおかげさまで30周年



Special Event

9/2月

~ 9/30月

【完全予約制】

Iris Aichi 30th Anniversary

12階 創作フレンチダイニング
グラン・シャリオ

~30周年記念ランチ特別フルコース~

(4,000円相当)

ランチ

特別価格 3,000円 (税込)

帆立貝柱とノルウェーサーモンのマリネ
レムラードソース

本日のスープ

ウィーン風鮮魚のポワレに
旬を迎える茸のソテー
柑橘香る法蓮草とブイヨンのジュに浮かべて

特選 和牛サーロインのグリル
ノワゼット風味赤ワインソース
秋野菜とマロンのグラッセ

マセレした巨峰にエクラゼしたフロマージュ
純米酒の香りのをせて

コーヒー

パン

※ 本商品は1営業日前16時までの予約制となります。
なお、御料理のスタート時間は12時30分が最終となります。
※ フレッシュ野菜の美食感サラダバー付きです。(お替りは自由です)
※ 期間中は「ダブルメインの贅沢ランチ」および「ミックスフライの盛り合わせランチ」の販売を休止させていただきます。
※ 食材の都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。

12階 和食処

銀河

~30周年記念特別御膳~

(4,000円相当)

特別価格 3,000円 (税込)

水物	食事	揚げ物	鍋物	焼物	造り	先付
季節のデザート	赤出汁 炊き込み御飯	鯖利久揚げ 木の子とベーコンの 炊き込み御飯	牛肉と木の子の 朴葉味噌焼き	秋刀魚酒盗焼き	本日入荷の御造り三種	季節の小鉢



ディナー

フリードリンク付 (2時間)

特別価格 4,500円 (税込)

◇生ビール ◇日本酒 ◇ワイン(赤・白) ◇ハイボール
◇レモンサワー ◇梅酒 ◇烏龍茶・オレンジジュース

※ 本商品は1営業日前までの予約制となります。なお、御料理のスタート時間は20時が最終となります。
※ 期間中は「味覚満載特別会席」および「旬の彩り御膳」の販売を休止させていただきます。
※ 当館のお米は、国産米を使用しています。
※ 食材の都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。



アイリス愛知

ご予約・お問い合わせは 代表TEL 052-223-3751