

# LUNCH

September

## BUSINESS LUNCH

オーストラリア産葡萄牛

サーロインステーキ 150g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、  
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

ノルウェー産サーモンステーキ

焦がしバターソース

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、  
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

飛騨牛サーロインステーキ 80g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、  
アイスクリーム、食後のお飲み物

(プラス¥1,600でフィレに変更いたします)

¥5,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。  
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

LUNCH

September

LUNCH COURSE

蕎

旬のオードブル・バリエ

料理長より本日おすすめの一皿

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン  
(プラス¥1600でテnderロイン)

凛特製 肉味噌焼き飯

味噌汁、香の物

デザートプレート

食後のお飲み物

¥7,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。  
別途消費税とサービス料を頂戴いたします