

# グランシャリオ クリスマス特別コースランチ (12/1~12/26) ¥2,500 (税込)



## ～ ご予約特典 ～

事前ご予約の方には、グラスワインまたは  
ノンアルコールスパークリングを  
1杯サービスさせていただきます

## 「美・彩サラダビュッフェ」付き

### - 前菜 -

祝福の彩りオードブル クリスマス飾り

### - スープ -

季節のポタージュ

### - 本日のメインディッシュ -

(下記の中から一皿お選びください)

A. フォアグラのポワレに合鴨のロースト  
煌めく真っ赤なベリーソース

B. 優雅な香りを纏った金目鯛のコンフィに  
鮮やかな彩り 法蓮草香るソース

C. 厳選 こだわりオーギービーフサーロインのグリル  
芳醇な香り 赤ワインソースに煌めき旬彩野菜(+¥500)

D. 特選牛フィレ肉のグリエ  
Noël風彩り模様のこだわり菜園野菜(+¥800)

### - デザート -

雪降るリース仕立て ブッシュ・ド・ノエル

- コーヒー・パンまたはライス -

12階 創作フレンチダイニング **グランシャリオ**

ランチタイム 11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー13:30)

※本企画およびコースランチのラストオーダーは13:00

 **アイリス愛知**

お問い合わせは 代表TEL 052-223-3751



# Menu Déjeuner

## Plats de spécialité du chef

シェフのこだわりメインディッシュ

( 12/15~12/26 )

すべてのメニューに「美・彩サラダビュッフェ」、スープ、パン又はライス、コーヒー又は紅茶付き

白ワイン風味 メバルのポシェ  
サフラン香るブイヤベースソース クリスマスカラーの彩り  
¥1,600

しっとりやわらか 錦爽鶏胸肉低温調理 デイジョネーズ風  
煌めく真っ赤なソースに彩りプチ野菜  
¥1,600

フレッシュハーブ香る切り株見立て ポークポルケッタ  
森林風たっぷり茸のバルサミコ風味  
¥1,600

厳選 こだわりオーギービーフサーロインのグリル(150g)  
芳醇な香り 赤ワインソースに煌めき旬彩野菜  
¥2,500

## Menu à la carte

単品メニュー

デザート ¥500

ライス大盛り ¥100    ライス・パンおかわり ¥200    スープおかわり ¥200

コーヒー・紅茶おかわり ¥100

※価格は税込表記となります。



# Une journée élégante

## Déjeuner Élégance

火曜日限定 エレガンスランチ（予約制）

¥1,800

「美・彩サラダビュッフェ」付き

旬を迎える食材を使った彩り豊かなプレート

【冷製、温製、スープなど9品・パン又はライス】

&

パティシエ特製デセールとコーヒー又は紅茶

※数量限定のご用意となるため、予約数に達し次第締め切りとなります。

※ご予約は1営業日前の16時までにお問い合わせいたします。

## Déjeuner spécial

至福のフルコース（予約制）

¥4,000～

「美・彩サラダビュッフェ」付き

<オードブル>

<スープ>

<メイン>

市場からの鮮魚料理

&

本日のお肉料理

<デセール・コーヒー>

<パン>

※コース料理は1名様から承ります。

※ご予算やご希望に応じたコース料理も承ります。

※アレルギー等ございましたら、ご予約の際にお気軽にお申し出下さいませ。

～ランチコースのご予約とご来店時間について～  
キャンセルポリシーをご確認の上、ご予約をお願いいたします。

ご予約は3営業日前までにお問い合わせいたします。

ご入店は11:30～13:00の間にお問い合わせいたします。

※価格は税込表記となります。



# Boissons

瓶ビール	¥ 720
ノンアルコールビール	¥ 500
グラスワイン（赤／白）	¥ 650
コーヒー（ホット／アイス）	¥ 480
紅茶（ホット／アイス）	¥ 480
烏龍茶	¥ 480
コーラ	¥ 480
ジンジャーエール	¥ 480
100%オレンジジュース	¥ 550

※価格は税込表記となります。

## 【営業時間】

ランチ11:30開店～14:00閉店  
(コースLo13:00、単品Lo13:30)

【定休日】土曜・日曜・祝日＜休館日あり＞

## 【キャンセルポリシー】

※ご予約制メニューにつきまして、  
前日キャンセルの場合は40%キャンセル料を頂戴しております。  
当日キャンセルの場合は100%キャンセル料を頂戴しております。