

# 初夏を告げる涼風コースランチ

6月1日～6月30日

¥2,500 (税込)



錦爽鶏腿肉  
のコンフィー

～ 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 -

色彩豊かなオードブルヴァリエ

- 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. サフラン香る天然鯛の漁師風ア・ラ・ナージュ  
夏のお野菜を彩りに

B. 夏野菜と白隠元の南仏ラタトゥイユに  
錦爽鶏腿肉のコンフィー

C. 愛知県ブランド“秀麗豚”肩ロースのグリル  
山葵香るOilソースに香味野菜とシズレ

D. 特選牛バベット(カミノミ)ステーキ  
季節感じる大地からのお野菜と(+¥500)

- デセールとコーヒー又は紅茶 -

- パン又はライス -



天然鯛の  
漁師風ア・ラ・ナージュ



秀麗豚肩ロースの  
グリル



特選牛バベット  
(カミノミ)ステーキ  
(+¥500)

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

( 6/8~6/19 )

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

国産 フレッシュ鱈のムニエル  
夏香る時季野菜に青森県産黒ニンニクのタップナードソース  
¥1,400

夏の旨味を凝縮した鶏腿肉のチキン・バスケーズ  
(バスク風煮込み)  
¥1,500

フランス産BBCポーク肩ロースの  
生ハムと爽やかなセージを香らせたサルティンボッカ  
白ワインとバター香る軽やかなソースと  
¥1,700

厳選 牛バベット(カイノミ)のステーキ  
季節感じる大地からのお野菜と  
¥1,800

## 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】

&

パティシエ特製デザート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

<デザート・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営業日前までをお願いいたします。

ご来店は11:30～13:00の間をお願いいたします。

※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。