

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

～ 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

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



愛知県産ポーク肩ロースの
タリアータ仕立て

太陽の恵みたっぷり 7月1日～7月31日 夏のご褒美コースランチ

「美・彩サラダビュッフェ」付き
- 前菜 -

¥2,500 (税込)

季節を感じる海と大地の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)

～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

A. 鱸のポワレ、甲殻類の軽やかなスープに
スパイシーなゴブミカンの香りをのせて

B. 愛知県産ポーク肩ロースのタリアータ仕立て
さっぱり夏のプチサラダ、バルサミコのエッセンス

C. ゆっくり火を入れた合鴨ロースト
時季のお野菜に、甘い香りマスカットソース

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

- パティシエ特製デザート -
コーヒー又は紅茶
- パン又はライス -

特選牛バベット
(カミノ)ステーキ
(+¥500)

鱸のポワレ

合鴨ロースト

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

(6/22~7/3)

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

太刀魚のペルシャード(香草パン粉焼き)
アンチョビー ケッパー 香る茄子のキャビアドーベルジューヌ
¥1,400

無花果をのせて焼き上げた豚フィレ肉のグリル
イチジクのソースに夏の彩り野菜
¥1,500

愛知県産奥三河鶏腿肉のバーベキュー仕立て
夏野菜のヴァリエ

¥1,400

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。