



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

¥2,500 (税込)

- 前菜 -

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

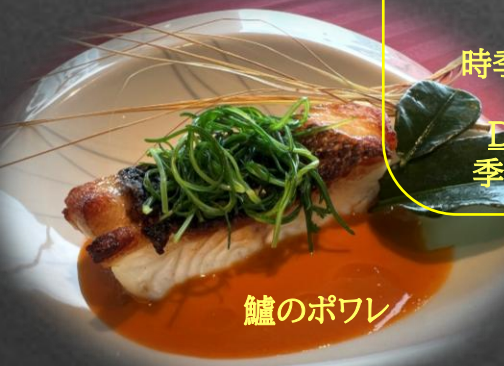
D. 特選牛バベット(カミノ)ステーキ
季節を感じる大地からのお野菜と(+¥500)

- パティシエ特製デザート -
コーヒー又は紅茶

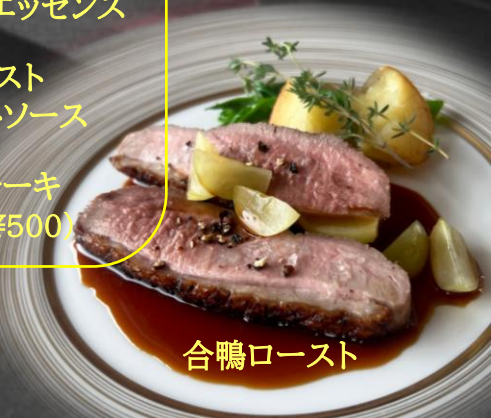
- パン又はライス -



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