



愛知県産ポーク肩ロースの
タリアート仕立て

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
スパイシーなコ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ト仕立て
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(カミノミ)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
(カミノミ)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

(7/21~7/31)

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

バジル香るアトランティックサーモンのカダイフ巻き
夏野菜たっぷりラヴィゴットソース
¥1,200

愛知産錦爽鶏モモ肉のロースト
ドライトマト チョリソー 白隠元豆の軽い煮込み 夏香る時季野菜と
¥1,400

スペイン産プレミアム豚“地中海ポーク”肩ロースのグリル
柑橘とアンチョビーのオリーブソースにフレッシュハーブを香らせて
¥1,500

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。