

Menu Déjeuner

Plats de spécialité du chef

(10/1~10/8)

選べるメインディッシュ

¥1,500 (税込)

(ハーフバイキング、パン又はライス付)

A. カラリと揚げたホキのベニエ
マスタードソースに茄子のコンポート 生ハム添え



B. 香ばしく焼き上げた三元豚ロースグリル
夏野菜たっぷりピペラードソース



C. 和牛ミンチ入りパテ・ド・ハンバーグ
根菜ローストと夏野菜 さっぱり和風オニオンソース



D. 特選オーギービーフサーロイングリル
旬の時季野菜のヴァリエ 黒胡椒香る赤ワインソース
(+¥500)

「選べるメインディッシュ」にはハーフバイキングが付いております。

(90分制となります)

「ハーフバイキング」…

多彩なサラダバー、冷製・温製料理、スープ、デザート、コーヒーなどが
バイキングスタイルでお召し上がりいただけます。

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＞

Menu Déjeuner

Déjeuner spécial

シェフのきまぐれカジュアルコース (予約制)

¥ 3,000 (税込)

<オードブル>

<スープ>

<メイン>

魚料理または肉料理

<デセール・コーヒー>

<パン>

シェフのこだわりプレミアムコース (予約制)

¥ 4,000 (税込) ~

<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>

※上記各コースには、ハーフバイキングは付いておりません。

※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～

ご予約は3営業日前までをお願いいたします。

ご入店は11:30～13:00の間をお願いいたします。

【キャンセルポリシー】

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。

「メイン料理もバイキングも楽しみたい」

そんなワガママを叶える特別な食のイベントを
期間限定でお届けします。

メインディッシュは、シェフが最高の火入で
仕上げるできたての逸品に、

10品以上のサラダバー、冷製・温製料理、デザート
をバイキングスタイルでお楽しみいただけます。

贅沢なランチタイムを

心ゆくまでお楽しみください。

選べるメインと ごちそうバイキング

2026年8月1日(土)~10月8日(木) ご好評につき
期間延長!

※ 9/9~9/30、10/9~10/25 は、

アジア・アジアパラ競技大会開催に伴いお休みとなります。

12階レストラン

グラン・シャリオ