



8月サマーベジタブルランチコース

¥2,750 (税込)

MENU

松笠イカのスパイシーフリット
人参・白葱・枝豆のサラダ仕立て

本日のスープ

貝柱・海老のソテー カラーベルペッパー飾り
ケッパーとオリーブのダイストマトソース

又は

若鶏とビーフのグリル
ナスとシシトウ・トウモロコシを添えて

お肉料理又は魚料理をお選びください

※肉・魚両方でのコースは ¥3,190(税込)

シェフおすすめデザート盛り合わせ

2種のパンにアンデス岩塩とEXオリーブオイル

コーヒー又は紅茶

～食材の入荷状況により、メニュー変更の可能性がございます～

ご予約は・・・

ホテルアイボリー

洋食 プチ・パントリー

TEL06-6849-1111