

6月  
1日 - 2日

CARAMELO LUNCH  
かるめらランチ

- サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください  
Please take salad, soup and dessert from the buffet table

- メインディッシュを5種類よりお選びください  
Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

チーズイン デミグラスハンバーグ ¥4,500  
Cheese stuffed Hamburg Steak with Demi-glace

白身魚の青のりピカタ ¥4,500  
レモンバターソース  
White Fish and AONORI Seaweed Piccata with Lemon Butter sauce

カポナータとベーコンの菜園風パスタ ¥4,000  
トリュフ風味アーモンド添え  
"Caponata" and Bacon Pasta with Truffle Flavor Almonds

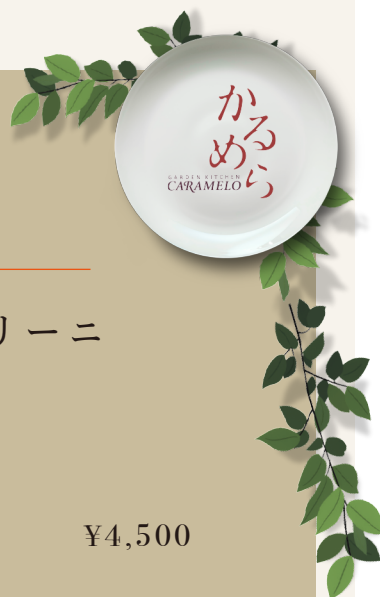


Chef's Recommendation  
月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500



おかわり自由

- コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.

6月  
3日 - 5日

# CARAMELO LUNCH

## かるめらランチ

- サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください  
Please take salad, soup and dessert from the buffet table

- メインディッシュを5種類よりお選びください  
Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) Domestic Beef Sirloin Steak	¥6,500
ビーフストロガノフ サワークリーム Beef Stroganoff with Sour Cream	¥4,500
海老フライ レムラードソース Fried Shrimp with Remoulade Sauce	¥4,500
鶏と茸のクリームソースパスタ トリュフ風味 Chicken and Mushroom Cream Sauce Pasta with Truffle Flavor	¥4,000

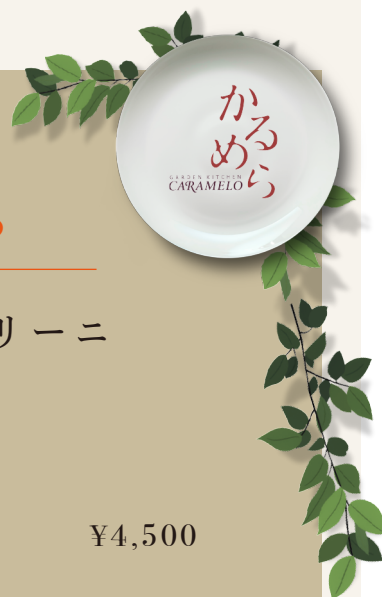


Chef's Recommendation  
月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500



おかわり自由

- コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.

6月

6日 - 8日

18日 - 20日

30日

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

CARAMELO LUNCH

# かるめらランチ

● サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください

Please take salad, soup and dessert from the buffet table

● メインディッシュを5種類よりお選びください

Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

鶏もも肉のコンフィ ¥4,500  
スパイシーなトマトソース  
Chicken Thigh Confit with Spicy Tomato Sauce

鮮魚のポワレ ¥4,500  
ヘーゼルナッツオイル  
Pan-fried Fresh Fish with Hazel Nut Oil

蟹と九条ネギのペペロンチーノスパゲッティ ¥4,000  
Peperoncino Spaghetti with Crab and KUJO Green Onions

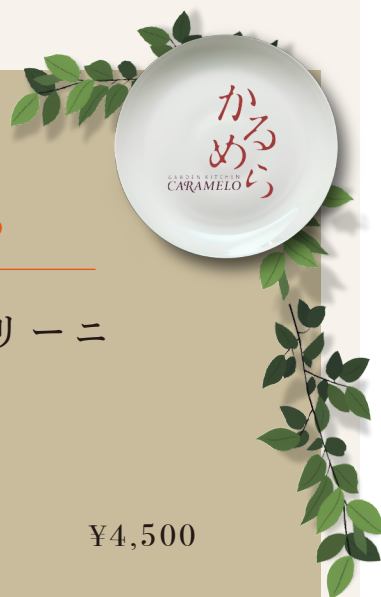


Chef's Recommendation  
月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500



おかわり自由

● コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.

6月

9日 - 11日

21日 - 23日

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

CARAMELO LUNCH

# かるめらランチ

● サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください

Please take salad, soup and dessert from the buffet table

● メインディッシュを5種類よりお選びください

Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

国産ポークのソテー ¥4,500  
バルサミコソース  
Sautéed Domestic Pork with Balsamic Sauce

海老のポワレ ¥4,500  
レモンとハーブのバターソース  
Pan-fried Shrimp with Lemon Herb Butter sauce

スパゲッティ ボロネーゼ ¥4,000  
Spaghetti Bolognese



Chef's Recommendation

月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

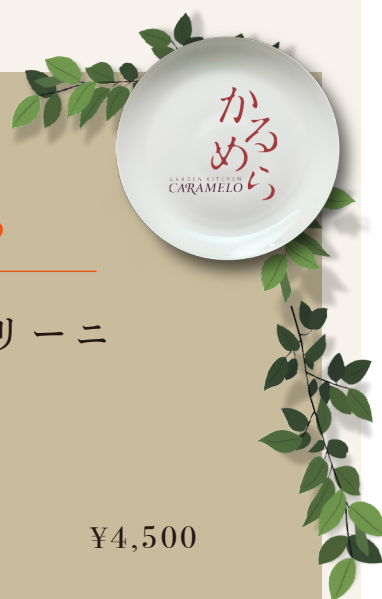
¥4,500

おかわり自由

● コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.



6月

12日 - 14日

24日 - 26日

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

CARAMELO LUNCH

# かるめらランチ

● サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください

Please take salad, soup and dessert from the buffet table

● メインディッシュを5種類よりお選びください

Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

ビーフストロガノフ ¥4,500  
サワークリーム  
Beef Stroganoff with Sour Cream

白身魚の青のりピカタ ¥4,500  
レモンバターソース  
White Fish and AONORI Seaweed Piccata with Lemon Butter sauce

カポナータとベーコンの菜園風パスタ ¥4,000  
トリュフ風味アーモンド添え  
"Caponata" and Bacon Pasta with Truffle Flavor Almonds



Chef's Recommendation  
月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500

おかわり自由

● コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.

6月

15日 - 17日

27日 - 29日

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

CARAMELO LUNCH

# かるめらランチ

● サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください

Please take salad, soup and dessert from the buffet table

● メインディッシュを5種類よりお選びください

Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

チーズイン デミグラスハンバーグ ¥4,500  
Cheese stuffed Hamburg Steak with Demi-glace

海老フライ ¥4,500  
レムラードソース  
Fried Shrimp with Remoulade Sauce

鶏と茸のクリームソースパスタ ¥4,000  
トリュフ風味  
Chicken and Mushroom Cream Sauce Pasta with Truffle Flavor

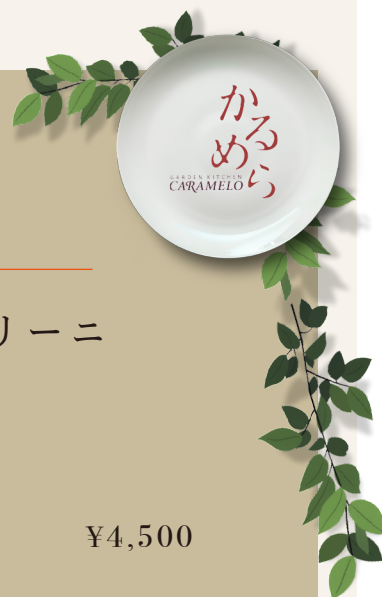


Chef's Recommendation  
月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500



おかわり自由

● コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.

6月30日,

7月  
1日 - 2日

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

CARAMELO LUNCH

# かるめらランチ

● サラダ・スープ・デザートはbuffet台よりお取りください

Please take salad, soup and dessert from the buffet table

● メインディッシュを5種類よりお選びください

Choose one main dish from the following

国産牛サーロインステーキ (150g) ¥6,500  
Domestic Beef Sirloin Steak

鶏もも肉のコンフィ ¥4,500  
スパイシーなトマトソース  
Chicken Thigh Confit with Spicy Tomato Sauce

鮮魚のポワレ ¥4,500  
ヘーゼルナッツオイル  
Pan-fried Fresh Fish with Hazel Nut Oil

蟹と九条ネギのペペロンチーノスパゲッティ ¥4,000  
Peperoncino Spaghetti with Crab and KUJO Green Onions



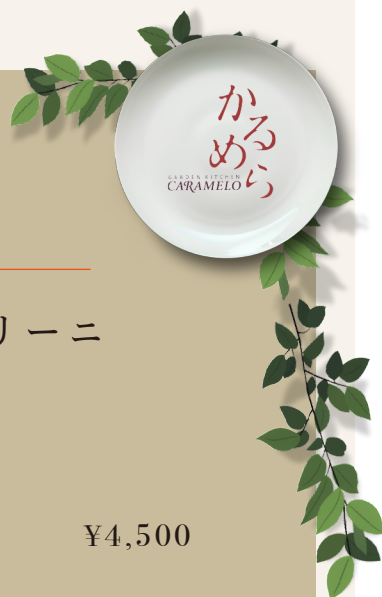
Chef's Recommendation

月替わりシェフのおすすめ

蟹と桃の冷製フェデリーニ

Chilled Fedelini  
with Crab and Peach

¥4,500



おかわり自由

● コーヒー & 紅茶セレクション

コーヒーと紅茶を各種取り揃えております。

Coffee or Tea \*Please feel free to ask for a refill.