

# Holiday LUNCH MENU

休日ランチメニュー

11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

## SALAD BUFFET LUNCH

サラダbuffeランチ

10 Salads / Soups / Breads / Desserts / Cafe  
 サラダ10種以上 / スープ / パン / デザート5種 / カフェ



### Starter Bread

～スターターブレッド～

テーブルサービスでご提供する、とっておきのブレッドをスタッフがお客様までお持ちいたします。

- スターターブレッド (かごにてご利用人数分をご用意)
- トレントオリジナルハーブオイル



## TORRENT COURSE

¥6,000

Add a fish dish for ¥1,500.  
 + ¥1,500で魚料理追加できます

### Amuse

Ezo Abalone and Summer Vegetables with Tomato Jelly

エゾアワビと夏野菜 トマトジュレ

### Appetizer

Salad of Shrimp, Mango, and Avocado with Chili and Lime Dressing

海老、マンゴー、アボカドのサラダ  
 チリ&ライムドレッシング

### Pasta

Today's Pasta

本日のパスタ

### Main

Grilled Australian Beef Sirloin with Soy Sauce Koji Mustard  
 オーストラリア産牛サーロインのグリル  
 醤油麹マスタードソース

### Dessert

Yogurt Mousse with Melon and Grapefruit Espuma  
 ヨーグルトムース  
 メロン&グレープフルーツのエスプーマ

### Cafe

Coffee or Tea  
 コーヒー or 紅茶



## SELECT MAIN お好みのメインを1品お選びください

Please select one of the following 下記より1種お選びください。



**1** Spicy!  
**Spicy Chicken and Bell Pepper Risotto with Lemon Sauce**  
 スパイシーチキンパプリカリゾット  
 塩麹レモンソース  
**¥4,000**



**2** Today's Fish!  
**Today's Fresh Fish Poeler in a Provençal-Style Tomato and Olive Sauce**  
 本日の鮮魚のポワレ  
 トマトとオリーブの南仏風  
**¥4,000**



**3**  
**Pasta of the Month**  
 月替わりパスタ  
**¥3,600**



**4**  
**Red Bolognese with Domestic Beef and Summer Vegetables**  
 国産牛と夏野菜の  
 赤いポロネーゼ  
**¥3,600**

**White Bolognese with Domestic Beef and Summer Vegetables**

国産牛と夏野菜の  
 白いポロネーゼ  
**¥3,600**



**6** Juicy!  
**Domestic Beef Cheese Burger**  
 国産牛のチーズバーガー  
 (アボカド+¥300)  
**¥3,800**

ソースをお選びください

- Ketchup & Mustard ケチャップ&マスタード
- BBQ Sauce BBQソース
- Teriyaki Sauce テリヤキソース

Large-size (×1.5) 大盛り(1.5倍) +¥300

### WINE BY THE GLASS

グラスワイン

- Sparkling Wine  
スパークリングワイン ¥1,000
- White Wine  
白ワイン ¥800
- Red Wine  
赤ワイン ¥800

### BEER ビール

- Asahi Super Dry  
アサヒスーパードライ ¥1,100
- Asahi Black Beer  
アサヒ黒生ビール ¥1,100
- The PREMIUM MALT'S  
ジャパニーズエール 香るエール ¥1,100
- SHIBUNAMA (Bottle)  
渋生(瓶ビール) ¥1,300

### SPIRITS スピリッツ

- Gin Tonic  
ジントニック ¥800
- Vodka Tonic  
ウォッカトニック ¥800
- Clear Highball  
クリアハイボール ¥800
- Bourbon Highball  
バーボンハイボール ¥800

### MOCKTAIL モクテル

- 
- Green Apple Cider  
グリーンアップルサイダー ¥950
  - Milky Mango  
ミルクーマンゴー ¥950
  - Pink Grapefruit Lemonade  
ピンクグレープフルーツレモネード ¥950
  - MixBerry Soda  
ミックスベリーソーダ ¥1,000
  - Blue Calpico  
ブルーカルピス ¥1,000
  - Strawberry White  
ストロベリーホワイト ¥1,000

### SOFT DRINK

ソフトドリンク

- Perrier  
ペリエ ¥950
- Oolong Tea  
ウーロン茶 ¥900
- Orange Juice  
オレンジジュース ¥900
- Coca-Cola  
コカ・コーラ ¥900
- Ginger Ale  
ジンジャーエール ¥900

### NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール

- Non-alcoholic Sparkling Wine  
ノンアルコールスパークリングワイン ¥950
- Asahi Zero (Non-alcohol)  
アサヒゼロ ¥900

表示料金にはサービス料12%  
 消費税10%が含まれております。  
 The displayed price includes 12% service charge  
 and 10% consumption tax.

食材の入荷状況により、  
 メニューが変更になる場合がございます。  
 Menu items may change based  
 on the availability of ingredients.

食物アレルギーのある方は、  
 予めスタッフにお知らせください。  
 If you have any food allergies,  
 please inform staff in advance.

イラストはイメージです。  
 Illustrations are for references only.

法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへの  
 アルコールの提供は一切お断りいたします。  
 Due to legal regulations, we strictly do not serve alcohol to guests who  
 will be driving or to those under the age of 20.