

LUNCH TIME SPECIAL DRINKS

スペシャルドリンク フリーフロー / 60分

SPECIAL FREE FLOW / FOR 60min.

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

赤 / 白ワイン
RED / WHITE WINE

生ビール
DRAFT BEER

¥1,500

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

赤 / 白ワイン
RED / WHITE WINE

生ビール
DRAFT BEER

ノンアルコールスパークリングワイン
NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE

サントリーオールフリー
NON ALCOHOLIC BEER

グレープフルーツ
GRAPEFRUIT

オレンジ
ORANGE

シークワサー
SHEKWASHA

マンゴー
MANGO

パッションフルーツミックス
PASSIONFRUIT MIX

グアバ
GUAVA

コカ・コーラ
COCA COLA

ジンジャーエール
GINGER ALE

烏龍茶
OOLONG TEA

さんぴん茶
SANPIN TEA (JASMINE TEA)

¥500

Dining19 おすすめ オリジナル ノンアルコールカクテル

Dining19 RECOMMENDATION ORIGINAL NON ALCOHOLIC DRINK

ハイビスカス スカッシュ

HIBISCUS SQUASH

ハイビスカスエキス、クランベリー、ミント、ソーダ
HIBISCUS EXTRACT, CRANBERRY, MINT, SODA

¥800

表記価格に消費税を頂戴いたします。
Prices are subject to consumption tax.

LUNCH MENU

ベジタブルビュッフェ
VEGETABLE APPETIZER BUFFET

メインディッシュをお一つお選びください
PLEASE CHOOSE 1 MAIN DISH.

アンガス牛のローストビーフ 温野菜添え
ROAST BEEF

魚介類と彩り野菜の一皿
GRILLED SEAFOOD AND VEGETABLE

シェフおすすめ本日のお肉料理
TODAY'S MEAT

季節のデザート
SEASONAL DESSERT

¥2,600

お肉好きの方へ
FOR MEAT LOVERS

スタンダードカット 約200g / STANDARD CUT About 200g + ¥1,600

ニューヨークカット 約300g / NEW YORK CUT About 300g + ¥3,200

プレミアムカット 約400g / PREMIUM CUT About 400g + ¥4,700

表記価格に消費税を頂戴いたします。
Prices are subject to consumption tax.