

# Lunch Menu

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

当レストランでは、使用原材料に含まれる  
「特定原材料8品目」をアイコンで表記しております

調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。また、調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。予めご了承ください。



えび  
Shrimp



かに  
Crab



くるみ  
Walnut



小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat



卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut

表示金額に関して

メニュー表に表示されている金額は、平日と休日で異なりますが、内容に変更はありません。休日料金は土日祝日に適用されます。

シルクのランチはミニデザート付き！

メイン料理  
(一品)



サラダバー  
&  
ドリンクバー



ミニデザート



写真はイメージです

## Chef's Special



### 国産牛ロース肉のグリル 3種類の味わい



天然塩

刻みワサビ

サクサク醤油

霜降りの国産牛をステーキカットし、香ばしく網焼きにしました。  
おすすめの3種類の味（天然塩・刻みワサビ・サクサク醤油）でお楽しみください。

平日料金

¥5,800

休日料金

¥6,000

One Harmony会員料金 ¥5,510

One Harmony会員料金 ¥5,700



### 赤甘鯛のソテー 魚介とハウレン草ピューレのソース



味わい深い赤甘鯛のうろこを丁寧に取り  
ソテーしました。  
魚の出汁が香る、彩り豊かなハウレン草  
ピューレのソースでお召し上がりください。

平日料金 ¥2,800 休日料金 ¥3,000  
One Harmony会員料金 ¥2,660 One Harmony会員料金 ¥2,850



数量限定

### 国産牛ハンバーグステーキ デミグラスソース



平日料金 ¥2,700 休日料金 ¥2,900  
One Harmony会員料金 ¥2,565 One Harmony会員料金 ¥2,755



### 豊熟もち豚バラ肉のグリル キノコ香るソース



平日料金 ¥2,700 休日料金 ¥2,900  
One Harmony会員料金 ¥2,565 One Harmony会員料金 ¥2,755

## Pasta



### イタヤ貝とサツマイモの バジルクリームスパゲッティ



平日料金 ¥2,200 休日料金 ¥2,400  
One Harmony会員料金 ¥2,090 One Harmony会員料金 ¥2,280



### 鶏ひき肉と彩り野菜の ペペロンチーノ風



平日料金 ¥2,200 休日料金 ¥2,400  
One Harmony会員料金 ¥2,090 One Harmony会員料金 ¥2,280

## Kid's Menu



小学生以下对象

## お子様プレート

- ・キッズプレート
- ・ハーフブッフェ
- ・オレンジジュース
- ・おもちゃ



¥1,200

**One Harmony 會員料金 ¥1,140**

# Drink

*Soft Drink* ソフトドリンク

ウーロン茶 *Oolong Tea*

オレンジジュース *Orange juice*

グレープフルーツジュース *Grapefruit juice*

アップルジュース *Apple juice*

コーラ *Coca-Cola*

ジンジャーエール *Ginger Ale*

*All* ¥ 650

*Alcohol* アルコール

ビール (S) Lunch Beer ¥650

ビール (M) *Lunch Beer* ¥860

ワイン 白/赤 *Lunch Wine* ￥640

スパークリングワイン *Lunch Sparkling* ¥750

入会費・年会費無料

ホテルの「気品」と「洗練」が  
響き合うメンバーシッププログラム

# One Harmony



当日入会でもご注文できます

カフエ&レストラン  
Silk ご優待価格

# 5% OFF

## One Harmony 会員料金

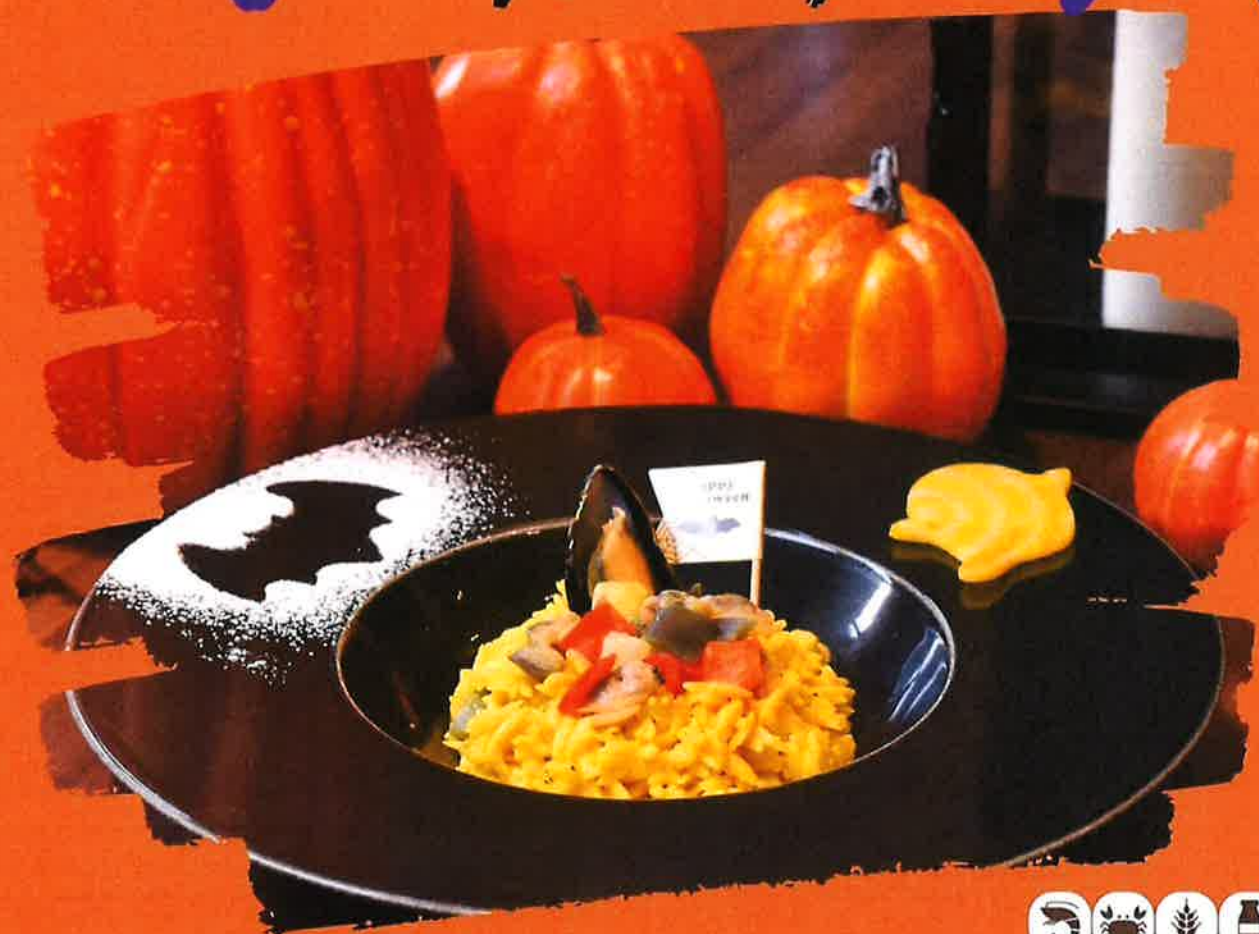
[ご入会申込みはコチラ](#)



※JALクーポンおよび他クーポン・割引等の併用はできません。※表示価格は税金・サービス料が含まれています。※アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。

10月  
限定

# HALLOWEEN MENU



カボチャとアサリのリゾーニパスタ  
リゾット風 ￥2,600 (税サ込)

リゾーニ（お米の形をしたパスタ）とカボチャを使用し、  
アサリの香りが漂うリゾット風に仕上げました。  
ハロウィンにちなんだ特別メニューです。

