

LUNCH SET MENU ¥1,800-

すべてのメニューに「野菜とハーブのノンアルコールカクテル」、「アミューズとパン」、「MEDI 特製サラダ」又は「本日のスープ」、「メインディッシュ」付

サラダ・スープ

Salad & Soup

下記4点よりおひとつお好みをお選びください

【地中海式健康法】4F 自社農園で採れた野菜やハーブを使った地中海料理のオードブルなど

【地産地消】愛知県で採れた野菜やハーブ、郷土料理などを使った地産地消がテーマのオードブル

【美容と健康】スーパーフードなど、美容や健康に良いとされる食材を使用した野菜のオードブル

【食べるオードブルスープ】冬はあたたかいチャウダーや夏には冷やしたトマトやトウモロコシなどの食材をたっぷり使用した、食べるスープ

メインプレート

Main Plate

下記よりお好きなメイン料理をお選びください

The chef's special menu

ご予約限定・じっくり 900°C オープンで焼き上げる 骨付き L ボーンステーキ 400g

MEDI のディナーのスペシャルティ 焼きあがる音までおいしい骨付きの L ボーンステーキを豪快に丸ごと焼いてテーブルへ

シェフ厳選のこだわりコンディモン（調味料）で至福のランチタイムをお過ごしください（要予約・お二人様から）お一人様 ¥3,000

ニュージーランド産牛フィレ肉のステーキ + ¥1,000

ヘルシーでしっとりシルキーな舌触りのニュージーランド産牛フィレ肉をたっぷり 150g

【おすすめ】濃厚スープと海の幸でつくる MEDI 特製ブイヤベース + ¥500

鮮魚・ムール貝・烏賊などの濃厚な魚介スープ仕立て

+1000 円で鮮魚をオマール海老に さらに特選素材の追加もお楽しみいただけます

今月の肉料理（鶏・豚など） + ¥0

デザート

Dessert

ミニアルディーズワゴン ¥800

パティシエ手作りの焼き菓子をたっぷり乗せたワゴンからお好きなものをお好きなだけ ※テーブル皆様でのオーダーをお願いします

本日のデザート ¥500

※デザートご注文の方には+200 円でコーヒー・紅茶をご用意いたします その他のカフェメニューも別途お楽しみいただけます

ランチ ドリンク

Lunch Drink

・ホワイトビール クローネンブルグ（小瓶） ¥750

・オズ果樹農園「恋姫みかん」ジュース ¥700

・サッポロ 黒ラベル ¥700

・ガルバニーナ オーガニックコーラ ¥750

・グラスワイン（スパークリング/白/赤） ¥600

上記価格は全て税別価格です