

GRAND KITCHEN

ウィークエンド ランチコース Weekend Lunch Course 11:30a.m.~2:30p.m. 2017/09/02~11/26

◆…季節のお勧め Our seasonal recommendations

ウィークエンド プレミアム 下記カテゴリーより 1 品ずつお選びください

¥6,300 **WEEKEND PREMIUM** Please select one item from each section

本日のアペタイザー3種盛り合せ

サーモンのマリネと季節野菜のテリーヌ / キャビア、秋茄子と黒酢のピューレ ◆
ニソワーズサラダ / 炙りマグロ、ソフト スチームド エッグ、オリーブ
仔牛、豚、鴨のフォアグラを使ったパテ ドカンパーニュ / ピクルスとクレソンサラダ

★ハーフサイズのご用意になります

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、イカ、アサリ、ムール貝
リゾット フンギ / ギョウモ、シシトコ、オニオン、マスカポーネ、パルミジャーノ ◆
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾラ、タレグジョ、モッツァレラ、パルミジャーノ
プランチャ / 帆立貝と天使の海老、豆苗とカシューナッツのサルサヴェルデ

プランチャ / 金目鯛のフィレ、ムール貝のクリーム、ホウレン草 ◆
ココット / 豚ホ肉とセブ茸の赤ワイン煮込み、季節野菜、ポテトピューレ ◆
グリル / 骨付き仔羊肉、ニンニクのピューレ、ローズマリー風味のグレイビー
プランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、黒胡椒のソース ◆
国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

ヴァローナのグアナラを使ったテリーヌ ド ショコラ / フランボワーズのソルベ
モンブラン / ほうじ茶のアイスクリーム、温州ミカン ◆
ミルフィユ / 洋梨、ヘーゼルナッツクリーム、カシスのアイスクリーム ◆
柑橘類のテリーヌ / 柚子風味のソルベ

コーヒー 又は 紅茶

Three assorted appetizers of the day

Marinated salmon and vegetable terrine / caviar, eggplant & vinegar purée ◆
Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olive
Country-style pâté / pickles and watercress salad

★Served in half-sized portions

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Risotto Funghi / girolle, champignon, onion, Mascarpone, Parmigiano ◆
Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano
Plancha / scallop and shrimp, Salsa Verde (pea sprouts, cashew nuts)

Plancha / "Kinme-dai" snapper, blue mussels cream, spinach ◆
Cocotte / stewed pork cheek and porcini with red wine, vegetable, potato purée ◆
Grill / rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy
Plancha / Australian beef tenderloin, black pepper sauce ◆
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,500)

Terrine de chocolat : bitter chocolate cake / raspberry sherbet
Mont-Blanc cake / roasted green tea ice cream, *Satsuma* oranges ◆
Millefeuille / pear, hazelnuts, cassis ice cream ◆
Citrus fruit terrine / Yuzu sherbet

Coffee or tea

ウィークエンド グランドキッチン 下記カテゴリーより 1 品ずつお選びください ¥4,200

WEEKEND GRAND KITCHEN Please select one item from each section

ジャンボンブランとフェッタチーズ / 季節野菜のサラダ ◆
カプレーゼサラダ / フルーツマト、モッツァレラチーズ、バジルのピストゥー
本日のクリームスープ
季節野菜、ベーコンと白インゲン豆のチキンブイヨンスープ

スパゲティ ペスカトーラ / シュリンプ、帆立貝、イカ、アサリ、ムール貝
リゾット フンギ / ギョウモ、シシトコ、オニオン、マスカポーネ、パルミジャーノ ◆
ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾラ、タレグジョ、モッツァレラ、パルミジャーノ
プランチャ / 帆立貝と天使の海老、豆苗とカシューナッツのサルサヴェルデ
グリル / 三元豚ロース肉、タイム風味のグレイビー
プランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、黒胡椒のソース ◆
オリジナルビーフバーガー / フライドエッグ、チェダー、ベーコン、フライドポテト

本日のデザート

ピーカンナッツのアイスクリームとエスプレッソのアフォガート
ティラミス / マスカポーネ、マルサラワイン
マダガスカル産ヴァニラビーンズを使ったクレームブリュレ

コーヒー 又は 紅茶

Jambon blanc and feta cheese / seasonal vegetable salad ◆
Caprese salad / tomato, Mozzarella, basil paste
Cream soup of the day
Vegetable soup / seasonal vegetable, white bean, bacon and chicken bouillon

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Risotto Funghi / girolle, champignon, onion, Mascarpone, Parmigiano ◆
Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano
Plancha / scallop and shrimp, Salsa Verde (pea sprouts, cashew nuts)
Grill / pork loin, thyme flavored gravy
Plancha / Australian beef tenderloin, black pepper sauce ◆ (120g)
Signature hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

Dessert of the day

Affogato / pecan nut ice cream, espresso
Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine
Crème brûlée : scorched custard cream

Coffee or tea

※表示価格は消費税込の金額です。勝手ながら別途サービス料を加算させていただきます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 8% consumption tax and subject to an additional 10% service charge.
※米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff
※食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申しつけください。
Kindly inform our staff prior to ordering, if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.