

GRAND KITCHEN

ウィークエンド ランチコース Weekend Lunch Course 11:30a.m.~2:30p.m. 2017/12/02~2018/02/25

◆…季節のおすすめ 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

¥6,000

WEEKEND PREMIUM Please select one item from each section

本日のアペタイザー3種盛り合せ

昆布めした真鯛 / 根菜、柚子のアクセント ◆

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 ガンベリ / シュリンプ、ブロッコリー、松の実、マスカルポーネ、パルミジャーノ ◆

ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

ココット / カサゴのサルスエラ タイム風味、アサリ、ムール貝、トマト

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、バルサミコ・ヴィネガー&オリーブオイル

ココット / スペイン産鴨モモ肉のコンフィ、ひよこ豆とペイザン野菜のラグー ◆

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、黒ビールソース ◆

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン、フランボワーズのソルベ

宇治抹茶のフォンダンショコラ / ヴァニラアイスクリーム、カシスソース ◆

マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム

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

Red sea bream marinated in Konbu seaweed / root vegetables, Yuzu flavor ◆

Niçoise salad / broiled tuna, soft steamed egg, olives

Country-style pâté / pickles and watercress salad

★Served in half-sized portions

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels

Risotto Gamberi / shrimp, broccoli, pine nut, Mascarpone, Parmigiano ◆

Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Cocotte / thyme flavored scorpion fish, clam, blue mussels, tomato

Plancha / scallop and shrimp, Balsamico vinegar and olive oil

Cocotte / Spanish duck leg confit / chickpea and rustic vegetable ragout ◆

Grill / rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy

Plancha / Australian beef tenderloin, dark beer sauce ◆

Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,500)

Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine, raspberry sherbet

Uji-matcha flavored chocolate fondant / vanilla ice cream, cassis sauce ◆

Marron Chantilly / chestnut paste, whipped 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 ¥4,000

WEEKEND GRAND KITCHEN Please select one item from each section

サーモンマリネと季節野菜のサラダ / レモンドレッシング◆

カプレーゼサラダ / フルーツトマト、モッツアレラチーズ、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 ガンベリ / シュリンプ、ブロッコリー、松の実、マスカルポーネ、パルミジャーノ ◆

ピッツァ クワトロフォルマッジ / ゴルゴンゾーラ、タレグジオ、モッツアレラ、パルミジャーノ

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、バルサミコ・ヴィネガー&オリーブオイル

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、黒ビールソース ◆

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

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

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

Marinated salmon and seasonal vegetable salad / lemon dressing◆

Caprese salad / tomato, Mozzarella, basil paste

Cream soup of the day

Vegetable soup / seasonal vegetables, white bean, bacon and chicken bouillon

Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels

Risotto Gamberi / shrimp, broccoli, pine nut, Mascarpone, Parmigiano ◆

Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Plancha / scallop and shrimp, Balsamico vinegar and olive oil

Grill / pork loin, thyme flavored gravy

Plancha / Australian beef tenderloin, dark beer sauce ◆

Signature hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

Dessert of the day

Affogato / pecan nut ice cream, espresso

Terrine de chocolat : bitter chocolate cake / raspberry sherbet

Crème brûlée : scorched custard cream

Coffee or tea

表示価格に別途消費税 8%、サービス料 10%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
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。

All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 8% consumption tax and 10% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff