

GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Lunch Course 11:30a.m.~2:30p.m. 2018/01/15~01/19

◆…今週のおすすめ Our weekly recommendations

プレミアムランチ 下記カテゴリーより1品ずつお選びください

¥6,000 **PREMIUM LUNCH** Please select one item from each section

昆布めした真鯛 / 根菜、柚子のアクセント ◆

本日のアペタイザー3種盛り合せ

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 ◆

プランチャ / 帆立貝と天使の海老 バルサミコ・ヴィネガー&バージンオイル ◆

ココット / 大山鶏モモ肉のアップルヴィネガー、ジャガイモ、季節野菜 ◆

ココット / 仔羊のナヴァラン：伝統的なトマト煮込み、季節野菜、ブラックオリーブ ◆

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)

マロンシャンティイ：栗のペースト、ホイップクリーム ◆

コーヒー 又は 紅茶

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

Three assorted appetizers of the day

Cocotte / rockfish, clam, blue mussels ◆

Plancha / Scallop and shrimp, Balsamic vinegar and virgin olive oil ◆

Cocotte / "Daisen" chicken, apple vinegar, potato, seasonal vegetables ◆

Cocotte / braised lamb with tomato, seasonal vegetables, black olives ◆

Plancha / Australian beef tenderloin, dark beer sauce

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

Marron Chantilly : chestnut paste, whipped cream ◆

Coffee or tea

グランド キッチン ランチ 下記カテゴリーより1品ずつお選びください

¥4,000 **GRAND KITCHEN LUNCH** Please select one item from each section

タブレサラダ / 鶏胸肉、クスクス、ブルグル、キヌア、ミント ◆

カリフラワーのクリームスープ / クリスピーベーコン ◆

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

プランチャ / 帆立貝と天使の海老 バルサミコ・ヴィネガー&バージンオイル ◆

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 ◆

ココット / 仔羊肩肉のナヴァラン、トマト、季節野菜、ブラックオリーブ ◆

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

クレームブリュレ / フランボワーズのソルベ ◆

コーヒー 又は 紅茶

Taboule Salad / chicken breast, couscous, burghul, quinoa, mint ◆

Cauliflower cream soup / crispy bacon ◆

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

Plancha / Scallop and shrimp, Balsamic vinegar and virgin olive oil ◆

Cocotte / rockfish, clam, blue mussels ◆

Cocotte / braised lamb with tomato, seasonal vegetables, black olives ◆

Grill / pork loin, thyme flavored gravy

Plancha / Australian beef tenderloin, dark beer sauce

Scorched custard cream / raspberry sherbet ◆

Coffee or tea

エクスプレス ランチ 下記カテゴリーより1品ずつお選びください

¥2,800 **EXPRESS LUNCH** Please select one item from each section

タブレサラダ / 鶏胸肉、クスクス、ブルグル、キヌア、ミント ◆

カリフラワーのクリームスープ / クリスピーベーコン ◆

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

リングイネ パスタ / ベーコン、ブラックオリーブ、ナス、トマトソース、パルミジャーノ ◆

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 サルシッチャ / ソーセージ、トマトソース、モッツァレラ、パルミジャーノ ◆

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

季節野菜のココット / マスタード、レモンと炭塩

オレンジのコンポート & カモミールのムース / 柚子シャーベット ◆

コーヒー 又は 紅茶

Taboule Salad / chicken breast, couscous, burghul, quinoa, mint ◆

Cauliflower cream soup / crispy bacon ◆

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

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

Linguine pasta / bacon, black olive, eggplant, tomato sauce, Parmigiano ◆

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

Pizza Salsiccia / sausage, tomato sauce, Mozzarella, Parmigiano ◆

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

Cocotte / seasonal vegetable ragout, mustard, lemon and charcoal-salt

Orange compote & chamomile mousse / Yuzu sherbet ◆

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.