

GRAND KITCHEN

ウィークエンドランチコース **Weekend Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.**
2019/03/02 (Sat.) ~ 05/26 (Sun.)

◆…季節のおすすめ Our seasonal recommendations

ウィークエンド プレミアム 各カテゴリーより 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
オマール海老と春野菜のロンド / 甲殻類のムース、ディルのピューレ、ブリオッシュ ◆
本日のカルパッチョと春野菜のサラダ / 柚子胡椒のヴィネグレット
パテ ド カンパーニュ / 仔牛、豚、鶏レバー、フォアグラ、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 ヴェルデ / アスパラガス、グリーンピース、筍、パルミジャーノ ◆
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ
真鯛とアサリのココット / ブラックオリーブ、春野菜、タイム ◆

ブランチャ / 天使の海老、帆立貝、バルサミコヴィネガー&バージンオリーブオイル
ココット / 仔羊肩肉のナヴァラン / トマト、蕪、ブラックオリーブ
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
ブランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、新玉葱のソース
国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

レモンとホワイトチョコレートのムース / ピスタチオのアイスクリーム ◆
柑橘類のテリーヌ / 柚子風味のソルベ
マロンシャンティイ / 栗のペースト、ホイップクリーム
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

コーヒー または 紅茶

Three assorted appetizers of the day
Rock lobster and spring vegetables / crustacean mousse, dill puree, brioche ◆
Carpaccio of the day and spring vegetables salad / "Yuzu" pepper dressing
Country-style pâté / veal, pork, chicken liver, foie gras, watercress salad ◆

* Served in half-sized portions
Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, squid, clam, blue mussels
Risotto Verde / asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano ◆
Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Cocotte / Sea bream, clam, black olive, spring vegetables, thyme ◆

Plancha / shrimp and scallop, Balsamic vinegar and virgin olive oil
Cocotte / braised lamb shoulder, tomato, turnip, black olive
Grill / Rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy
Plancha / Australian beef tenderloin, new onion sauce
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,500)

Lemon and white chocolate mousse / pistachio ice cream ◆
Citrus fruit terrine / Yuzu sherbet
Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream
Terrine de chocolat : bitter chocolate cake / raspberry sherbet

Coffee or tea

ウィークエンド グランド キッチン 各カテゴリーより 1 品ずつお選びください

¥4,000

WEEKEND GRAND KITCHEN Please select one item from each section

パルマ産生ハムと春野菜のムスクランサラダ / 菜の花のヴィネグレット ◆
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 ヴェルデ / アスパラガス、グリーンピース、筍、パルミジャーノ ◆
ピッツァ マルゲリータ / トマト、バジル、モッツアレラ、パルミジャーノ
ブランチャ / 天使の海老、帆立貝、バルサミコヴィネガー&バージンオリーブオイル
真鯛とアサリのタジン蒸し / ブラックオリーブ、春野菜、タイム ◆
グリル / 三元豚ロース肉、タイム風味のグレイビー
ブランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、新玉葱のソース
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
本日のアイスクリームまたはソルベ
ティラミス / マスカルポーネ、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 または 紅茶

Parma prosciutto and spring vegetable salad / field mustard 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 Verde / asparagus, green peas, bamboo shoot, Parmigiano ◆
Pizza Margherita / tomato, basil, Mozzarella, Parmigiano
Plancha / shrimp and scallop, Balsamic vinegar and virgin olive oil
Tajine / Sea bream, clam, black olive, spring vegetables, thyme ◆
Grill / pork loin, thyme flavored gravy
Plancha / Australian beef tenderloin, new onion sauce
Signature hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

Dessert of the day
Ice cream & sherbet of the day
Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine
Crème brûlée : scorched custard cream

Coffee or tea

表示価格に別途サービス料 10%、消費税 8%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 10% service charge and 8% consumption tax.
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.