

GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.

2019/05/27 (Mon.) ~ 05/31 (Fri.)

◆…今週のおすすめ Our weekly recommendations

プレミアムランチ 各カテゴリーより1品ずつお選びください

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

オマール海老と野菜のロンド / 甲殻類のムース、ディルのピューレ、ブリオッシュ ◆
アペタイザー 3種盛り合せ

Rock lobster and vegetables, crustacean mousse, dill purée, brioche ◆
Three assorted appetizers of the day

ココット / 真鯛とアサリのサルスエラ、ブラックオリーブ、春野菜、タイム

Cocotte / sea bream, clam, black olive, spring vegetables, thyme

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、バルサミコヴィネガー&バージンオリーブオイル

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

プランチャ / 舌平目、レモンバターソース ◆

Plancha / Sole, lemon butter sauce ◆

グリル / 骨付き仔羊肉、ガーリックピューレ、ローズマリー風味のグレイビー ◆

Grill / Rack of lamb, garlic purée, rosemary flavored gravy ◆

プランチャ / U.S プライム ビーフテンダーロイン、新玉葱のソース

Plancha / U.S prime beef tenderloin, new onion sauce

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥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 ◆

Marron Chantilly : chestnut paste, whipped cream ◆

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

グランド キッチン ランチ 各カテゴリーより1品ずつお選びください

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

チキンコンフィと季節野菜のサラダ ◆
トウモロコシの冷製スープ / 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

Chicken confit and seasonal vegetable salad ◆
Chilled corn cream soup / crispy bacon ◆
Vegetable soup / seasonal vegetables, white beans, bacon and chicken bouillon

プランチャ / 帆立貝と天使の海老、バルサミコヴィネガー&バージンオリーブオイル

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

プランチャ / 舌平目、レモンバターソース ◆

Plancha / Sole, lemon butter sauce ◆

プランチャ / U.S プライム ビーフテンダーロイン、新玉葱のソース

Plancha / U.S prime beef tenderloin, new onion sauce

グリル / 三元豚ロース肉、ローズマリー風味のグレイビー

Grill / Pork loin, rosemary flavored gravy

クレームブリュレ ラズベリーソルベ添え ◆

Crème brûlée with raspberry sherbet ◆

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

エクスプレス ランチ 各カテゴリーより1品ずつお選びください

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

チキンコンフィと季節野菜のサラダ ◆
トウモロコシの冷製スープ / 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

Chicken confit and seasonal vegetable salad ◆
Chilled corn cream soup / crispy bacon ◆
Vegetable soup / seasonal vegetables, white beans, bacon and chicken bouillon

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

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

スパゲティ プッタネスカ / オリーブ、アンチョビ、ケッパー、トマト、スカモルツァ ◆

Spaghetti alla Puttanesca / olive, anchovy, caper, tomato, Scamorza ◆

ビーフカレー&ライス / チェダーチーズ、アーモンド、レーズンのマリネ ◆

Beef curry & steamed rice / Cheddar cheese, almond, marinated raisins ◆

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

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

タルト オ ショコラ ヴァニラアイスクリーム添え ◆

Chocolate tart / vanilla ice cream ◆

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ウィークデイ サラダ ランチ スープを1品お選びください

¥2,800 **WEEKDAY SALAD LUNCH** Please select one soup from below

トウモロコシの冷製スープ / 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

Chilled corn cream soup / crispy bacon ◆
Vegetable soup / seasonal vegetables, white beans, bacon and chicken bouillon

鶏胸肉のスチームのシーザーサラダ

Steamed chicken breast Caesar salad

ロメインレタス、ブルグール、ボイルドエッグ、クルトン、パルミジャーノ ◆

romaine lettuce, burlghur, boiled egg, crouton, Parmigiano ◆

タルト オ ショコラ ヴァニラアイスクリーム添え ◆

Chocolate tart / vanilla ice cream ◆

コーヒー または 紅茶

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.