

# GRAND KITCHEN

ウィークエンドランチコース **Weekend Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.**  
2019/06/01 (Sat.) ~ 08/31 (Sat.)

◆…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

昆布めした真鯛のスモーク / 夏野菜、塩昆布のヴィネグレット ◆

オマール海老の冷製ビスケットとトマトコンソメのジュレ ◆

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

スマートリュフとパルメザンチーズのリゾット / オニオン、カルナローリ米 ◆

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

真鯛とアサリのココット / ブラックオリーブ、季節野菜、タイム ◆

プランチャ / 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

大山鶏モモ肉のフリカッセ / 季節野菜、ベーコン、レモン ◆

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、レフォールソース ◆

国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

ココナッツのパンナコッタとパイナップルのコンポート / トロピカルフルーツのソルベ ◆

ティラミス / マスカルポーネ、マルサラワイン

季節のフルーツを使ったタルト / アイスクリューム

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 または 紅茶

Three assorted appetizers of the day

Smoked sea bream infused with kelp / summer vegetables, salt kelp vinaigrette ◆

Chilled lobster bisque and tomato consommé jelly ◆

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 al tartufo estivo/ summer truffle, Parmigiano, onion, Carnaroli rice ◆

Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

Cocotte / Sea bream, clam, black olives, seasonal vegetables, thyme ◆

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

"Daisen" chicken fricassée / seasonal vegetables, bacon, lemon ◆

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

Plancha / Australian beef tenderloin, horseradish sauce ◆

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

Coconut panna cotta with pineapple compote / tropical fruit sherbet ◆

Tiramisù / Mascarpone cheese, Marsala wine

Seasonal fruit tart / ice cream

Marron Chantilly / chestnut paste, whipped cream

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

パルマ産プロシュート&水茄子とトマトのマリネ / シェリーヴィネガードレッシング ◆

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

スマートリュフとパルメザンチーズのリゾット / オニオン、カルナローリ米 ◆

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 / 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、季節野菜、タイム

グリル / 三元豚ロース肉、タイム風味のグレイビー

プランチャ / オーストラリア産ビーフテンダーロイン、レフォールソース ◆

国産牛オリジナルハンバーガー / 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ュームとエスプレッソのアフォガート

柑橘類のテリーヌ / 柚子風味のソルベ

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 または 紅茶

Parma prosciutto & marinated eggplant and tomato / sherry vinegar 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 al tartufo estivo/ summer truffle, Parmigiano, onion, Carnaroli rice ◆

Pizza Quattro Formaggi / Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmigiano

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

Sea bream and clam / black olives, seasonal vegetables, thyme

Grill / pork loin, thyme flavored gravy

Plancha / Australian beef tenderloin, horse-radish sauce ◆

Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar cheese, bacon, crispy fries

Dessert of the day

Affogato / pecan nut ice cream, espresso

Citrus fruit terrine / Yuzu sherbet

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.