

GRAND KITCHEN

平日ランチコース Weekday Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m. 2019/06/10 (Mon.) ~ 06/14 (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

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
アパタイザー 3種盛り合せ

プランチャ / 太刀魚、レモン、ほうれん草、レモンバターソース ◆

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

プランチャ / 大山鶏モモ肉、ベーコン、オレンジソース ◆

グリル / 三元豚ロース肉、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)

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

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

Smoked sea bream infused with kelp / summer vegetables, salt kelp vinaigrette
Three assorted appetizers of the day

Plancha / Cutlass fish, lemon, spinach, lemon butter sauce ◆

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

Plancha / "Daisen" chicken leg, bacon, orange sauce ◆

Grill / Pork loin, rosemary flavored gravy

Plancha / Australian beef tenderloin, horse-radish 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 各カテゴリーより1品ずつお選びください

カプレーゼサラダ / トマト、モッツアレラ、バジルのピストゥー ◆

サツマイモのクリームスープ / 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&バージンオリーブオイル

プランチャ / 大山鶏モモ肉、ベーコン、オレンジソース ◆

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

グリル / 三元豚ロース肉、ローズマリー風味のグレイビー

クレームブリュレ フランボワーズソルベ添え ◆

コーヒー または 紅茶

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

Caprese salad / tomato, Mozzarella, basil paste ◆

Sweet potato cream soup / crispy bacon ◆

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

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

Plancha / "Daisen" chicken leg, bacon, orange sauce ◆

Plancha / Australian beef tenderloin, horse-radish sauce

Grill / Pork loin, rosemary flavored gravy

Scorched custard cream with raspberry sherbet ◆

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

カプレーゼサラダ / トマト、モッツアレラ、バジルのピストゥー ◆

サツマイモのクリームスープ / 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

シラスとアスパラガスのフジッリパスタ / 海藻、クレソンクリーム ◆

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 ◆

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

柑橘類のテリーヌ 柚子ソルベ添え ◆

コーヒー または 紅茶

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

Caprese salad / tomato, Mozzarella, basil paste ◆

Sweet potato cream soup / crispy bacon ◆

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

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

Fusilli pasta / whitebait, asparagus, seaweed, watercress cream ◆

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

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

Citrus fruit terrine with Yuzu sherbet ◆

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

サツマイモのクリームスープ / 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

天使の海老とバスマティライスのサラダ / ミックスリーフ、ヨーグルトソース ◆

柑橘類のテリーヌ 柚子ソルベ添え ◆

コーヒー または 紅茶

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

Sweet potato cream soup / crispy bacon ◆

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

Boiled shrimp and "Basmati" rice salad / mixed leaves, yogurt sauce ◆

Citrus fruit terrine with Yuzu sherbet ◆

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.