

GRAND KITCHEN

ウィークエンドランチコース Weekend Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.
2019/09/01 (Sun.) ~ 2019/10/14 (Mon.)

ウィークエンド プレミアム

¥6,000

WEEKEND PREMIUM

真鯛のカルパッチョ / 根菜のサラダ / 生姜コンフィのコンディメント

Sea bream carpaccio / root vegetable salad / ginger confit condiment

舌平目と帆立貝のターバン / レモングラス風味のビスク

Sole and scallops turban style / lemongrass flavored bisque

オーストラリア産骨付き仔羊 / ペルシヤード / ディジョンマスタードのジュ
または
国産牛フィレ肉のグリル / リヨネーズポテト / 赤ワインソース (+¥1,500)
または
国産牛のローストビーフ グレイビーと季節野菜 (+¥1,500)

Rack of lamb / Persillade / Dijon mustard sauce
or
Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)
or
Roasted Japanese beef / gravy, seasonal vegetables (+¥1,500)

カシスのオペラ / マンダリンのソルベ

Cassis opéra cake / mandarin sherbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ウィークエンド グランド キッチン

¥4,000

WEEKEND GRAND KITCHEN

スモークしたサーモンと季節野菜のテリーヌ / エシャロットと茄子のマリネ

Smoked salmon and seasonal vegetable terrine / shallot and eggplant marinade

スズキのソテー / 春菊と白ワインソース
または
三元豚ロース肉のスパイシーグリル / レモン風味のコーングリッツ
または
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
または
本日のパスタ

Pan-seared sea bass / chrysanthemum and white wine sauce
or
Spicy grilled pork loin / lemon flavored corn grits
or
Japanese beef hamburger / fried egg, Cheddar, bacon, crispy fries
or
Pasta of the day

抹茶のアイスクリームとほうじ茶のアフォガード

Affogato / Matcha ice cream, roasted green tea

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ワインペアリング

Wine Pairing

¥3,500

お料理に合わせたソムリエ厳選のグラスワイン2種
フリーフローのミネラルウォーター
+ ¥1,000 で1杯目をシャンパンに変更いただけます。

Two glasses of wine selected by our sommelier
and
free-flow mineral water (still or sparkling)
Substitute first drink with a glass of Champagne for an additional ¥1,000.

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.