

# GRAND KITCHEN

## ウィークエンドランチコース Weekend Lunch Course 11:30a.m. ~ 2:30p.m.

### ウィークエンド プレミアム

¥6,400

### WEEKEND PREMIUM

ノルウェー産サーモンの瞬間グリル / 柚子風味のサワークリーム

Grilled salmon from Norway / sour cream yuzu flavor

帆立貝のベーコン巻 / 菊芋のクリームブイヨン トリュフ風味

Bacon rolled scallops / Jerusalem artichoke cream bouillon truffle flavor

大山鶏もも肉のフリカッセ / 茸のソテー / バスマティライス

"Daisen" chicken leg fricassée / sautéed mushrooms / basmati rice

または

or

蝦夷鹿ロース肉のロースト / セロリアブのピュレ / ポワブラードソース

Roasted venison loin / celeriac puree / poivrade sauce

または

or

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)

Japanese beef tenderloin / Lyonnaise potato / red wine sauce (+¥1,500)

タルトタタン、ラムレーズンのアイスクリーム

Tarte tatin / rum raisin ice cream

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

¥4,400

### WEEKEND GRAND KITCHEN

ノルウェー産サーモンの瞬間グリル / 柚子風味のサワークリーム

Grilled salmon from Norway / sour cream yuzu flavor

または

or

帆立貝とアヴォカドのサラダ / サントモールブランのシフォン

Scallop and avocado salad / Saint-Maure Blanc siphon

国産平目のムニエル / ムール貝とトランペット茸

Flatfish meunière / mussels and black trumpets

または

or

西オーストラリア産骨付き子羊 / 柑橘の香るひよこ豆のラグー

Rack of lamb from Australia / stewed garbanzo beans

または

or

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

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

または

or

本日のパスタ

Pasta of the day

または

or

本日のリゾット

Risotto of the day

ヨーグルトとフルーツの果樹園仕立て

Mixed fruits and yogurt cream / yogurt sorbet

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 of 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 10%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 10% 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.