

Prefixed Lunch Menu

プリフィックスランチメニュー

Please Choose One Menu Each

Appetizer

アペタイザー

• Appetizer of the Day ★

シェフの週替わりオードブル

※内容につきましては、スタッフがご案内いたします

Soup

スープ

※お好きなメニューを1品お選びいただけます

• Chicken and Root Vegetable Bouillon Soup

鶏肉と根菜のブイヨンスープ



• Celeriac Potage

セロリラブのポタージュ



Main Dish

メインディッシュ

※お好きなメニューを1品お選びいただけます

* Grilled Australian Beef Loin with Red Wine Sauce

オーストラリア産 牛ロースのグリル 赤ワインソース

+¥1,500



* Grilled Lobster and Scallop with Americaine Sauce

オマール海老と紐付きホタテ貝のグリル アメリケーヌソース

+¥1,500



• Grilled Pork with Bourguignon Butter Sauce

青森県産ガーリックポークのグリル ブルギニオンバターソース



• Grilled Spanish Mackerel with Plum and White Wine Sauce

鯖のグリル 梅肉白ワインソース



• Chicken Thigh Confit with Mustard Sauce

骨付きチキンコンフィ マスタードソース



• Grilled Japanese Rockfish with Oyster and Butter Sauce

メバルのグリル オイスターブールブランソース



• Meat of the Day ★

本日の肉料理

• Fish of the Day ★

本日の魚料理

Additional

• Roast Beef Bowl with Sea Urchin

黒毛和牛のローストビーフボウル 雲丹のせ

+¥1,500



• Japanese Omelette Rice with Chasseur Sauce

締めのおムライス シャスールソース

+¥1,500



Dessert

デザート

Please use the Buffet corner

• お好きなデザートをbuffetボードより ★

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Weekdays / 平日

¥7,000

Weekends, Holidays / 土日・祝祭日

¥8,500

★...アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

※入荷状況により食材の変更があります。

Beverage Menu

Non Alchol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Seasnal Cocktail

季節のフルーツカクテル
(スタッフにお尋ねください)

Virgin Bellini

Grill on 30thオリジナルベリーニ

All ¥1,600

Recommend Cocktail

おすすめカクテル

Japanese Plum Sour

富山県産梅酒サワー

¥1,900

Kabosu Citrus Sour

富山県産かぼす酒サワー

¥1,900

World Whisky Ao Highball

ワールドウイスキー 碧 AO ハイボール

¥1,000

Campari Orange

カンパリオレンジ

¥1,000

Beer

ビール

Draft Beer(Asahi)

生ビール (アサヒ)

¥1,600

Non-Alcohol Beer

ノンアルコールビール

¥1,500

Soft Drinks

ソフトドリンク

Coca Cola

コカ・コーラ

Ginger Ale

ジンジャー エール

Oolong Tea

ウーロン茶

All ¥1,000