

# Lunch Menu

## Appetizer Buffet

お好きな前菜をbuffetより

## Choice of

メインディッシュをお選びください。

### Chef's Recommendation

シェフのおすすめ料理

Braising Beef Cheek & Grilled Beef Hamburg, Red Wine Sauce.

牛頬肉のブレイゼとグリルビーフハンバーグ 濃厚な赤ワインソース

Seasonal Fish, Pan-fry Crab Meat

東京 小笠原諸島で獲れた旬魚 蟹肉のパンフライ

Pie Wrap Tasmania Salmon "Coulbiac"

タスマニアサーモンのパイ包み "クーリビャック"

Grilled Australia Beef Aitchbone, Plancha Mushroom.

オーストラリア産ブラックアンガス牛イチボ 茸のプランチャ

Rotisserie Chicken thigh, Chimichurri mustard

千葉県錦爽鶏もも肉をロティサリーより チミチュリマスタード

Grilled "KORENAI PORK", Sauce Condiments.

骨付きコレナイポークのグリル コンディマンソース

## Option

オプション

Japanese Beef Tenderloin 130g

A4 黒毛和牛 テンダーロイン 130g

+¥7,800

Australia Beef Tenderloin 160g

オーストラリア産ビーフ テンダーロイン 160g

+¥3,400

US Black Angus T-Bone 500g

100%純血ブラックアンガスビーフ T-ボーン

+¥6,600

Please choose of sauce

ソースをお選び下さい。

Red Wine / 赤ワイン Salted Fresh Black-Pepper / 塩漬け生黒胡椒, 九条葱

Raifort Dip Mustard / レフォールディップマスタード

Truffle Sauce / トリュフソース

Chimichuri / チミチュリ

## Dessert Buffet

お好きなデザートbuffetより

## Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

平日 ¥4,000

土日祝 ¥4,500

Tax and Service Charge Not Included.  
表示金額は税・サービス料別の料金です。