

# 冬のアイコニックランチ



\*画像はイメージです。

## タパスカクテルブッフェ

- ・カリフラワームースと生ハムとグレープシードオイル (乳/小麦)
- ・蒸し鶏と白菜の柑橘マリネ
- ・合鴨のロースト 春菊と白だしビネグレット (乳)
- ・なすとサルシッチャのトルティージャ (卵/乳)
- ・タコとポテトのガリシア (乳)
- ・シーフードと根菜のマリネ ビーツと赤ワインビネガーのドレッシング (えび)
- ・カジキマグロのレムラード (卵/乳)
- ・ごぼうの冷製スープ (乳/小麦)
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・東京農家野菜ピクルス

## パスタ & ピザ

- ・千住ねぎとほうれん草の柚子和風パスタ (小麦)
- ・ツナとアボカドのピザ (乳/小麦)

## サラダ

- ・サラミと冬野菜のサラダ

## 冬の東京農家野菜と日本各地の野菜

クリームスープバー (卵/乳/小麦)

牛すじ煮込みカレー (卵/乳/小麦)

## メインディッシュ

※1~4より1種類お選びください

1. ビーフサーロインステーキ 自家製グレイビーソース (乳/小麦)  
または 淡路島玉ねぎの和風オニオソース (卵/乳/小麦)
2. シェフおすすめの調理法で仕上げたブランドポーク“TOKYO X”を  
金柑とローズマリー香るソースとともに (お尋ねください)
3. 鮯とホタテのミネストローネ仕立て (小麦)
4. 煮込みハンバーグステーキとチーズリゾットのドリア (卵/乳/小麦)

## パティシエ自慢のデザート 4種盛り

- ストロベリーパウンドケーキ&バニラアイスクリーム (卵/乳/小麦)
- バニラクレームブリュレ ストロベリーソース (卵/乳)
- ストロベリーとピスタチオのカッサータ ベリーソース (卵/乳/小麦)
- ストロベリーのタルト (卵/乳/小麦)

カフェフリー

¥5,000

※ 仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます  
産地、アレルギー原材料等詳細はスタッフにお尋ねください。  
米は全て「国産米」を使用しております。  
上記料金には消費税・サービス料が含まれております。

# Winter Iconic Lunch

※Image is for illustrative purposes.

## Buffet

- Cauliflower Mousse with Prosciutto and Grape Seed Oil (Egg/Milk)
- Steamed Chicken and Napa Cabbage Citrus Marinated Salad
- Galician-style Octopus and Potatoes (Milk)
- Swordfish Remoulade (Egg/Milk)
- Marinated Smoked Salmon
- Roasted Duck with Garland Chrysanthemum and White Dashi Vinaigrette (Milk)
- Seafood and Root Vegetable Marinated Salad Beet and Red Wine Vinegar Dressing (shrimp)
- "Senju," Green Onion and Spinach Pasta with Yuzu Dressing (Wheat)
- Tuna and Avocado Pizza (Milk/Wheat)
- Salami and Winter Vegetable Salad

## Winter Vegetables from Tokyo Farmers and Around Japan

- Cream Soup Bar (Egg/Milk/Wheat)
- Beef Brisket Stew Curry (Egg/Milk/Wheat)

## Main Dish

### Please Select One Dish from 1 to 4

1. Beef Sirloin Steak with Gravy Sauce or Japanese Onion Sauce (Egg/Milk/Wheat)
2. Chef's Recommended Tokyo Brand Pork "TOKYO X"  
with a Sauce Infused with Kumquat and Rosemary (Please ask)
3. Cod and Scallop Minestrone-Style Soup (Wheat)
4. Braised Hamburger Steak and Cheese Risotto Doria (Egg/Milk/Wheat)

## Assortment of 4 kinds of Patissier's Specialty Dessert

- Strawberry Pound Cake with Vanilla Ice Cream (Egg/Milk/Wheat)
- Vanilla Creme Brulee with Strawberry Sauce (Egg/Milk)
- Strawberry and Pistachio cassata with Berry Sauce (Egg/Milk/Wheat)
- Strawberry Tart (Egg /Milk /Wheat)

## Coffee from Drink Bar

Please Free to Help Yourself

¥5,000 JPY

※Ingredients are subject to change depending on availability.

<Please ask our staff for details such as place of origin, allergenic ingredients, etc.

All rice is made from domestic rice

Prices may increase by a few yen depending on the items ordered.