

冬のアイコンックランチ



*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ンソース (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. 鱈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)
- Eggplant and Sausage Tortilla (Egg/Milk)
- Cold Burdock Root Soup(Milk/Wheat)
- Tokyo Farm Vegetable Pickles
- “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.