

春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

- ・オニオンのムースと帆立貝のマリネ(乳/小麦)
- ・春キャベツとグリルベーコンのマリネ(乳/くるみ)
- ・チキンと菜の花の柚子胡椒ソース(乳/小麦)
- ・合鴨ロースト 清見オレンジのソース(乳)
- ・カジキマグロのレムレード(卵/乳)
- ・豚肩ロースの低温ロースト キャラメリゼしたズッキーニを添えて
- ・新じゃがのローストと明太子クリーム(乳/小麦)
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・ゴボウの冷製スープ(乳/小麦)
- ・東京農家野菜のピクルス

パスタ&ピザ

- しらすと山菜の和風パスタ(小麦)
- 浅利と烏賊のシーフードのピザ(乳/小麦)

サラダ

- 筍と海藻のサラダ

スープ&カレー

- 白だし香るブイヨンスーパー(小麦)
- シェフおすすめカレー(お尋ねください)

メインディッシュ ※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(小麦)
2. ブランドポークTOKYO Xのソテー 春の香草を使ったチミチュリソース(小麦)
3. 鯛と蛤の白ワイン蒸し 春菊ブルーブランとともに
4. ハンバーグステーキ 自家製グレイビーソース(乳/小麦)
または 生姜風味のテリヤキソース 梅肉と山葵を添えて(小麦)

パティシエ自慢のデザート

- ・桜クレームブリュレ(卵/乳)
- ・抹茶パウンドケーキ&バニラアイスクリーム(卵/乳/小麦)
- ・グリオットチェリーのクラフティー(卵/乳/小麦)
- ・グレープフルーツのカッサータ ベリーソース(卵/乳/小麦)

カフェフリー

¥5,000

<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>
※仕入れ状況により、食材を変更する場合がございます

上記料金には消費税(10%)・サービス料(15%)が含まれております。
ご注文の商品によって料金が数円繰り上がることがございます

Spring Iconic Lunch



※Image is for illustrative purposes

Tapas Cocktail Buffet

- Onion Mousse with Marinated Scallops (Milk/Wheat)
- Roasted New Potatoes with Spicy Cod Roe Cream (Milk/Wheat)
- Marinated Spring Cabbage with Grilled Bacon (Milk/Walnut)
- Chicken with Rapini and Yuzu Pepper Sauce (Milk/Wheat)
- Roasted Duck Breast with Kiyomi Orange Sauce (Milk)
- Slow-Roasted Pork Shoulder Loin with Zucchini
- Swordfish with Remoulade Sauce (Egg/Milk)
- Smoked Salmon
- Pickled Tokyo Farm Vegetables
- Cold Burdock Soup (Egg/Wheat)

Pasta&Pizza

- Japanese-Style Pasta with Whitebait and Mountain Vegetables (Wheat)
- Clam and Squid Seafood Pizza (Milk/Wheat)

Salad

- Bamboo Shoot and Seaweed Salad

Soup&Curry

- Bouillon Soup Bar Infused with Shiro Dashi (Wheat)
- Chef's Special Curry (Please Ask)

Main Dish Please Select One Dish From 1 to 4

1. Beef Sirloin Steak Gravy Sauce or Onion Sauce (Milk/Wheat)
2. Sautéed Pork with Spring Herb Chimichurri Sauce (Wheat)
3. Steamed Sea Bream and Clams in White Wine,
Served with Shungiku Beurre Blanc (Milk/Wheat)
4. Hamburg Steak
Gravy Sauce or Ginger Teriyaki Sauce with
Plum Paste and Wasabi (Milk/Wheat)

Dessert

- Cherry Blossom Crème Brûlée (Egg/Milk)
- Matcha Pound Cake with Vanilla Ice Cream (Egg/Milk/Wheat)
- Griotte Cherry Clafoutis (Egg/Milk/Wheat)
- Grapefruit Cassata with Berry Sauce (Egg/Milk/Wheat)

Coffee From Drink Bar

¥5,000

<Please Ask our Staff for More Details. Domestic Rice is used for Our Rice Dishes.
Ingredients are Subject to Change Depending on Availability.>
Consumption Tax (10%) and Service Charge (15%) are Included in the Above Price.
Prices May be Moved up a Few Yen Depending on Items Ordered.