

秋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

- ・茄子とサルシッチャのトルティージャ 味噌マヨネーズソース (卵/乳)
- ・合鴨のローストと柿 バルサミコソース ・焼きカブとアンチョビのピンチョス (乳)
- ・スモークチキンのグリル・長ネギ・レンコンのマリネ ・季節の野菜ピクルス
- ・ツナのリエット ロメスコソース (乳) ・栗の冷製スープ (乳/小麦)
- ・きの子とシーフードのマリネ (乳/小麦) ・スモークサーモンのマリネ
- ・梨、チェリートマト、モッツアレラチーズのカプレーゼ (乳)

パスタ & ピザ

- ・きの子とベーコンのペペロンチーノパスタ (卵/乳/小麦) ・さつまいもとクリームチーズのピザ (乳/小麦)

サラダ

- ・マッシュルームと彩り野菜のサラダ (乳)

夏の東京農家野菜と日本各地の野菜

- クリームスूपバー (乳/小麦) チキントマトカレー (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
栗とじゃがいものムースとともに (お尋ねください)
3. 低温で仕上げた鯛のバプール バルサミコ風味のきの子ソース
4. ハンバーグステーキ 淡路島玉ねぎの和風オニオンソース (卵/乳/小麦)
または きの子のクリームソース (卵/乳/小麦)

パティシエ自慢のデザート4種盛り

- マロンショコラパウンドケーキ バニラアイスクリーム (卵/乳/小麦)
- 紅はるかのクレームブリュレ (卵/乳)
- リンゴ&レーズンのカッサータ ベリーソース (卵/乳/小麦)
- シャインマスカットのクラフティー (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。

Autumn Iconic Lunch



※Image is for illustrative purposes.

Buffet

- Tortilla with Eggplant and Salsiccia Miso Mayonnaise Sauce (Egg/Milk)
- Roast Duck and Persimmon Balsamic Sauce
- Grilled Turnip and Anchovy Pinchos (Milk)
- Grilled Smoked Chicken Marinated Green Onions and Lotus Root
- Tuna Rillettes Romesco Sauce (Milk)
- Marinated Mushrooms and Seafood (Milk/Wheat)
- Caprese with Pear, Cherry Tomatoes, and Mozzarella Cheese (Milk)
- Seasonal Vegetable Pickles
- Cold Chestnut Soup (Milk/Wheat)
- Marinated Smoked Salmon
- Pasta with mushrooms and bacon (Egg/Milk/Wheat)
- Sweet Potato and Cream Cheese Pizza (Milk/Wheat)
- Mushrooms and Colorful Vegetables Salad (Milk)

Summer Vegetables from Tokyo Farmers and Around Japan

- Cream Soup Bar (Milk/Wheat)
- Chicken Tomato Curry (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 Chestnut and Potato Mousse (Please ask)
3. Steamed Sea bream Mushroom Sauce with Balsamic Vinegar Flavor
4. Hamburger Steak Japanese Onion Sauce or Mushroom Cream Sauce (Egg/Milk/Wheat)

Assortment of 4 kinds of Patisserie's Specialty Dessert

- Chocolate Chestnut Pound Cake with Vanilla Ice Cream (Egg/Milk/Wheat)
- "Beni Haruka" Creme Brulee (Egg/Milk)
- Apple and Raisins Cassata with Berry Sauce (Egg/Milk/Wheat)
- Shine Muscat Crafty (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.