

Premium Lunch
 プレミアムランチ× Sustainable Selection ¥3,720 (4,500)

Period : September 23~30, 2022
 期間 : 2022年9月23日(金・祝)~9月30日(金)



Appetizers from Show Kitchen(Soup and Bread are also available)
 オードブルbuffet(スープ、パンもご用意しております)

Seared Turnip and Scallop with Mousse
 カブとホタテのムースソテー

Pasta, Fish, Meat or Roasted Beef
 パスタ、魚料理、肉料理 または ローストビーフ より1品

Sparkling Wine Jelly, Tomato and Peach Sorbet in Meringue
 トマトと桃 ジュレとシャーベットのメレンゲ仕立て

Coffee or Tea
 コーヒー または 紅茶

「Sustainable Selection」

ハイアットリージェンシー 東京の料理コンペティションで受賞した作品です。これからの時代を担う若手シェフならではの目線から、サステナブル食材を使用した「つくる責任 つかう責任」を果たすための工夫が凝らされた逸品をぜひご堪能ください。

【カブとホタテのムースソテー】

高野 遣太(たかの けんた)

葉、茎、皮と、カブの全てを余すことなく使用した一皿です。カブの葉の鮮やかな緑の上に乗せたチュイルダンテルは、コンクリートジャングルとも例えられる首都東京の木漏れ日の風景を自然との対比で表現しました。



【トマトと桃 ジュレとシャーベットのメレンゲ仕立て】

田中 宣行(たなか のぶゆき)

メレンゲを割るとスパークリングワインのジュレ、桃のシャーベットと果肉、トマトが中から溢れ出てくる様子を宝石に見立てた一皿です。トマトや桃の皮を華やかな飾りに使用し、フードロスと環境保全を意識しました。



CAFFÈ Lunch
 カフェ ランチ

Appetizers from Show Kitchen(Soup and Bread are also available)
 オードブルbuffet(スープ、パンもご用意しております)

Choice of Today's Main Dish
 メインディッシュをお選びください

Pasta	パスタ	2,397 (2,900)
Fish	魚料理	2,893 (3,500)
Meat	肉料理	2,893 (3,500)
Roasted Beef	ローストビーフ	3,224 (3,900)

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶



■Lunch Beer / Lunch Glass Wine / Gin Tonic / Highball
 ランチ ビール / ランチ グラスワイン / ジントニック / ハイボール ¥622 (800)

Appetizers buffet for preschoolers (from 3) is available at ¥1,239(1,500)

All menu items may change due to daily purchasing.

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

Image is for illustration purposes.

3歳以上の未就学児でオードブルbuffetをご希望の場合は¥1,239(1,500)にて承ります。

メニューおよび食材産地は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

米の産地情報については、スタッフまでお尋ねください。

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

()内はサービス料10%と消費税が含まれたお支払い金額です。

写真はイメージです。