



# The Garden

## Brasserie & Bar

### Lunch A

3,800 (3,057)

Assorted 3 kinds of appetizer  
前菜3種盛り合わせ

Today's soup  
本日のスープ

Please choose your main dish from below.  
メインディッシュは下記メニューからお選び下さい。

**Chef's Recommended Seafood Pasta**  
シェフのおすすめシーフードパスタ

**Chef's Recommended Meat Pasta**  
シェフのおすすめミートパスタ

**Roasted Sea bream, bottarga and polenta  
Broccoli and white wine sauce**  
カラスミのポレンタを纏った真鯛のロースト  
ブロッコリーのエチュベと白ワインのソース

**Grilled Chicken with thyme flavor  
Caper and Lemon beurre noisette**  
タイム風味のチキンのグリル  
ケッパーとレモンのブルノワゼット

**Indian chef 's special curry, naan**  
インド人シェフが作る本日のカレー ナン添え

**Tropical fruit Panna cotta, Vanilla ice cream**  
トロピカルフルーツのパンナコッタ バニラアイスクリーム

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

### Lunch B

4,950 (3,983)

**Poached Eggs, Prosciutto, Quinoa tabouleh Caesar Salad Style**  
ポーチドエッグ, 生ハムキヌアのタブレシーザーサラダ仕立て

**Gazpacho with Ripe tomatoes**  
完熟トマトのガスパチョ

**Roasted Sea bream, bottarga and polenta  
Broccoli and white wine sauce**  
カラスミのポレンタを纏った真鯛のロースト  
ブロッコリーのエチュベと白ワインのソース

**Grilled Chicken, thyme flavor  
Caper and Lemon beurre noisette**  
タイム風味のチキンのグリル  
ケッパーとレモンのブルノワゼット

The following changes can be an additional change.  
追加料金で下記のメニューへ変更いただけます。

**Grilled beef loin Red wine sauce (200g)** +1,450(1,206)  
牛ロースのグリル 赤ワインソース (200g)

**Grilled Wagyu beef loin (150g)** +3,800(3,057)  
和牛のグリル (150g)

**Mustard, or Kinzansi miso sauce. Please choose the sauce.**  
粒マスタードソース または 金山寺味噌ソースからお選びいただけます。

**Peach compote flavored with Lemon grass, Tapioca Soup  
Coconut Ice Cream**  
レモングラス風味の白桃コンポートとタピオカのスープ  
ココナッツアイスクリーム

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.

上記金額は( )内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。