



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 Meat Pasta
シェフのおすすめミートパスタ

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

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

Chicken Cacciatore, Sauteed Bell peppers and Asparagus Mashed Potatoes
チキンカチャトーラ パプリカとアスパラガスのソテー
マッシュポテト添え

Nage of John dory braised Leeks, Boiled vegetable
マトウダイのナージュ
ポロ葱のエチュベ 野菜のリユバン添え

Mixed berry Panna cotta, milk ice cream
ミックスベリーのパンナコッタ ミルクアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Lunch B

4,950 (3,983)

Shrimp and Setoda Lemon tart with Edible flower from Ishikawa
海老と瀬戸田レモンのタルトと石川県産のエディブルフラワー

Fresh onion cream soup
新玉ねぎのクリームスープ

**Meuniere of threeline grunt with walnut, balsamic sauce
Couscous, Fetacheese, Tomato, Turnip, Ruccola Salad**
イサキのムニエル クルミ風味のバルサミコソース
クスクス フェタチーズ ミニトマト 蕪 ルッコラのサラダ仕立て

Chicken Cacciatore, Sauteed Bell peppers and Asparagus Mashed Potatoes
チキンカチャトーラ パプリカとアスパラガスのソテー
マッシュポテト添え

The following changes can be an additional charge.
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)

Raifort sauce, or Kinzanzi miso sauce. Please choose the sauce below.
レフォールソース または 金山寺味噌ソースからお選びいただけます。

Grapefruit compote, Lychee sorbet verrine
グレープフルーツのコンポートとライチのソルベ ヴェリーヌ仕立て

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。