



The Garden

Brasserie & Bar

Lunch A

3,800 (3,057)

Seasonal Appetizers

季節の前菜

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

Chef's Recommended Vegetable Pasta

シェフのおすすめベジタブルパスタ

Poché Sea Bream Cream Sauce of Sea Lettuce and Clams with Baked Risotto

真鯛のポッシュ 青さと浅利のクリームソース
焼きリゾット添え

Grilled Pork Loin with Poivree Sauce Sautéed Green Asparagus

豚ロースのグリル ポワブルソース
グリーンアスパラガスのソテー

Indian Chef's Special Curry with Naan

インド人シェフが作る本日のカレー ナン添え

Yogurt Mousse

Strawberry and Rhubarb Compote with Strawberry Sorbet

ヨーグルトムース
苺とルバーブのコンポート 苺のシャーベット

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Lunch B

4,950 (3,983)

Seasonal Appetizers

季節の前菜

Today's Soup

本日のスープ

Today's Paste

本日のパスタ

Please Choose from Meat, Seafood or Vegetables.
ミートまたはシーフードまたはベジタブルからお選びいただけます。

Poché Sea Bream Cream Sauce of Sea Lettuce and Clams with Baked Risotto

真鯛のポッシュ 青さと浅利のクリームソース
焼きリゾット添え

or

Grilled Pork Loin with Poivree Sauce Sautéed Green Asparagus

豚ロースのグリル ポワブルソース
グリーンアスパラガスのソテー

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 Australian Angus Beef Loin

豪州産大麦牛のグリル + 1,650 (1,327)

Red Wine Sauce or Gravy Sauce. Please Choose the Sauce.
赤ワインソースまたはグレーヴィーソースからお選びいただけます。

Chilled Crêpe Suzette Caramel Orange Sauce with Vanilla Ice Cream

冷製クレープシュゼット
キャラメルオレンジソース バニラアイス添え

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Limited-Quantity Recommended Bottled Wine (Red Wine or White Wine)

数量限定おすすめボトルワイン
(赤ワインまたは白ワイン)

ソムリエおすすめのワインを特別価格にてご提供いたします。
¥5,000

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。