

木曜日限定ローストビーフ ディナーメニュー

テーブルサービス ウェルカムブレッド

フォカッチャ(オリーブ・トマト)、グリッシーニ、2種類のバターを添えて

スープ

海老のグリーンミネストローネ

サラダバー

- ・スモークチキンサラダ
 - ・シャキシャキ新鮮野菜サラダ
 - ・ハーブサラダ
 - ・ソーセージサラダ
 - ・シーフードサラダ
 - ・焼野菜のサラダ
 - ・シーザーサラダ
 - ・トマトサラダ
 - ・サーモンと柑橘類のサラダ
 - ・グリーンサラダ
- コールドカットセレクション

メインコース

オーストラリア産牛のローストビーフ + 下記より1種類お選びいただけます

・ポーチドシュリンプ

低温調理したシトラス風味の野菜、ジンジャーキャロットピューレ

・本日の鮮魚

フェタチーズと松の実のほうれん草クリーム、オリーブオイル風味のポテトピューレ

・帆立貝のポワレ ガーリック風味

アスパラガス、キノコのラグー

・ガーデン野菜のロースト バルサミコ風味

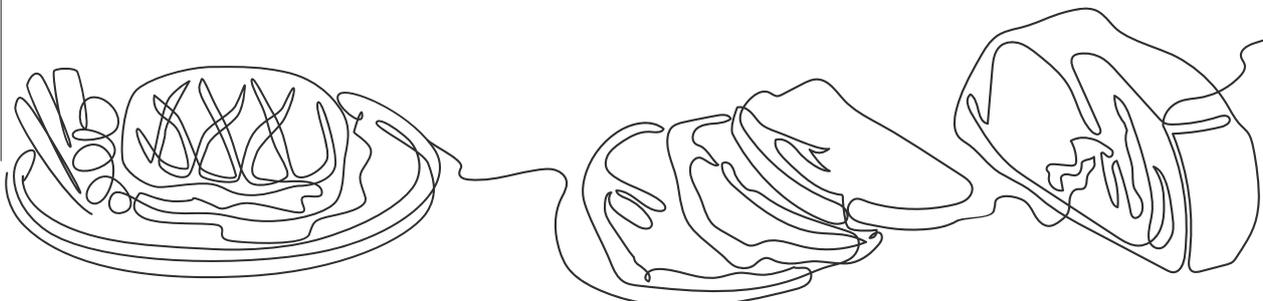
ローズマリーポレンタ

デザート(下記より1種類お選びいただけます)

- ・ティラミス
- ・レモンタルト
- ・アップルタタン

¥9,800

・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



ROAST BEEF THURSDAY DINNER MENU

TABLE SERVICE: WELCOME BREAD

Freshly-Baked Olive & Tomato Focaccia | Grissini served with 2 kinds of Butter

SOUP

Summer Green Prawn Minestrone

FROM THE SALAD BAR

Smoked Chicken Salad | Crisp and Fresh Summer Salad | Earthy Herb Salad
Sausage Salad | Seafood Salad | Vegetable Salad | Caesar Salad
Tomato Salad | Salmon and Citrus Salad | Assorted Salad Greens
Selection of Cold Cuts

MAIN COURSE

Australian Roast Beef with your choice of

Poached Prawn, Sous Vide Citrus Vegetables, Ginger Carrot Purée
Pan-Seared Catch of the Day, Creamed Feta Pine Nut Spinach, Olive Oil Pomme Potato
Pan-Seared Garlic Scallops, Asparagus, Forest Mushroom Ragout
Oven-Roasted Balsamic Garden Vegetables, Rosemary Polenta

DESSERT

Your Choice of

Tiramisu | Lemon Tart | Apple Tatin | Madeleines | Biscotti

¥9,800

• Price is inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

