

4月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

ランチセット Today's Lunch Set

2品 ¥2,600

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

肉料理 Meat

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリーンピースのソース

パスタ Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

リゾット Risotto

TOKYO Xのベーコンとアスパラのトマトソース

リコッタチーズとともに

ステーキ Steak (+ ¥2,400)

ブイヤベース Bouillabaisse (+ ¥900)

本日のデザート ¥500～※追加料金にて承ります

シェフランチセット Chef's Lunch Set

3品 ¥3,200

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

ハーフパスタ Half Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

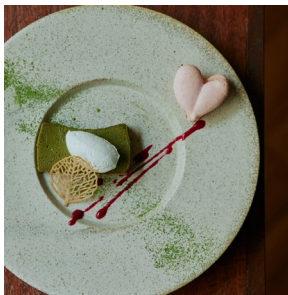
Please choose one from the following.

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

又は

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリーンピースのソース

本日のデザート ¥500～※追加料金にて承ります



庭のホテル 東京 開業15周年記念デザート

抹茶のテリーヌショコラ 季節のマカロン ¥900

開業15周年を記念して、平日限定のデザートをご用意しました。
通常ディナータイムでご提供している大好評のデザートを
1年間限定でランチタイムでもお楽しみいただけます。

シェフランチコース Chef's Lunch Course

¥7,500

アミューズ Amuse

前菜 Appetizer

前菜9種盛り

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニアと共に

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

¥5,000

前菜 Appetizer

富士山サーモンのコンフィ

新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

桜鯛のポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

森林どりのプロバンス風ロースト

デザート Dessert

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four

季節のフルーツ満喫 ランチセット

“選べるメインディッシュ×桜と抹茶のパフェ”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

肉料理 Meat

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリーンピースのソース

パスタ Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

リゾット Risotto

TOKYO Xのベーコンとアスパラのトマトソース

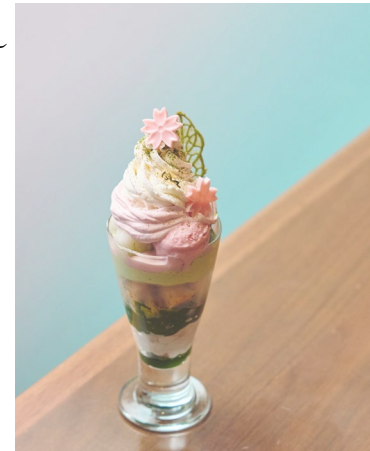
リコッタチーズとともに

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

桜と抹茶のパフェ

～桜パウンド 抹茶ゼリー 桜餡

抹茶・桜のアイスクリーム チョコレート～



4月 LUNCH Weekend

ランチメニュー 休日

ランチセット Todays Lunch Set

3品 ¥3,600

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

肉料理 Meat

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリンピースのソース

パスタ Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

リゾット Risotto

TOKYO Xのベーコンとアスパラのトマトソース

リコッタチーズとともに

ステーキ Steak (+ ¥2,200)

ブイヤベース Bouillabaisse (+ ¥600)

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチセット Chef's Lunch Set

4品 ¥4,100

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

ハーフパスタ Half Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

又は

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリンピースのソース

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチコース Chef's Lunch Course

¥7,500

アミューズ Amuse

前菜 Appetizer

前菜9種盛り

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニアと共に

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

¥6,000

アミューズ Amuse

前菜 Appetizer

富士山サーモンのコンフィ

新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

桜鯛のポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

森林どりのプロバンス風ロースト

デザート Dessert

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four

季節のフルーツ満喫 ランチセット

“選べるメインディッシュ×桜と抹茶のパフェ”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

肉料理 Meat

牛ハラミのグリエ アーモンドバルサミコソース

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き 新玉ねぎとグリーンピースのソース

パスタ Pasta

桜海老と春野菜のスパゲッティ

リゾット Risotto

TOKYO Xのベーコンとアスパラのトマトソース

リコッタチーズとともに

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

桜と抹茶のパフェ

～桜パウンド 抹茶ゼリー 桜餡

抹茶・桜のアイスクリーム チョコレート～

