

Lunch Set Menu  
October 5 ~  
11:30 - 14:00

# CENTRUM

GRILL & WINE

## EXPERIENCE LUNCH

エクスペリエンスランチ

2 DISHES 2品コース 3,900 / 3 DISHES 3品コース 4,500

前菜・メインディッシュ・デザートからお選びください。

### STARTERS

BUTTERNUT SQUASH QUINOA SALAD  
Pomegranate, sherry vinaigrette, pecan praline  
バターナッツスクアッシュとキノアのサラダ  
ザクロ、シェリーヴィネグレット、ピーカンブラリネ

PATE EN CROUTE  
Duck, foie gras, piccalilli  
パテアンクルート  
ダック、フォアグラ、ピカリリ

BUCK WHEAT CREPE  
Egg, ham, spinach, gruyère, onion  
そば粉のクレープ  
たまご、ハム、ほうれん草、グリュエールチーズ、オニオン

PORCINI GNOCCHI  
Homemade pasta  
ポルチーニニョッキ  
自家製パスタ

ROASTED TOMATO SOUP  
Basil pannacotta, pine nuts  
ローストトマトスープ  
バジルパンナコッタ、松の実

### WOOD FIRE MAIN

QUENELLE LYONNAISE  
Lobster sauce nantua  
クネルリヨネーズ  
ロブスターソースナンチュア

GRILLED PINTADE BREAST  
Haricot vert, onion compote, spiced bouillon  
ホロホロ鶏の胸肉のグリル  
インゲン豆、オニオンコンポート  
スパイスブイヨン

AUSTRALIAN  
BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN STEAK  
Café de Paris butter, potato fries  
ブラックアンガス・サーロインステーキ  
カフェ・ド・パリバター、フライドポテト

CENTRUM GRILLED HAMBURG  
Mash potato, peas  
Oxtail mushroom consommé  
セントラムグリルハンバーグ  
マッシュポテト、えんどう豆  
オックステールマッシュルームコンソメ

### DESSERT

WILLIAM PEAR CROUSTADE  
Salted caramel ice cream  
洋ナシのクルスタッド  
塩キャラメルアイスクリーム

VACHERIN  
Hokkaido fromage blanc pomegranate, berries sorbet  
ヴァシュラン  
北海道産フロマージュブラン、ザクロ、ベリー、ソルベ

CHOCOLATE SALTED CARAMEL TART  
Caraibe sorbet  
塩キャラメルチョコレートタルト  
カライブソルベ

### COURSE

CENTRUM  
セントラムランチ 6,800

BUTTERNUT SQUASH QUINOA SALAD  
Pomegranate, sherry vinaigrette, pecan praline  
バターナッツスクアッシュとキノアのサラダ  
ザクロ、シェリーヴィネグレット、ピーカンブラリネ

or または

PATE EN CROUTE  
Duck, foie gras, piccalilli  
パテアンクルート  
ダック、フォアグラ、ピカリリ

ROASTED TOMATO SOUP  
Basil pannacotta, pine nuts  
ローストトマトスープ  
バジルパンナコッタ、松の実

QUENELLE LYONNAISE  
Lobster sauce nantua  
クネルリヨネーズ  
ロブスターソースナンチュア

or または

AUSTRALIAN  
BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN  
Mashed potato, confit Bohemian ratatouille  
Jus  
オーストラリア産  
ブラックアンガスビーフテンダーロイン  
マッシュポテト、コンフィ ボヘミアンラタトゥイユ  
ジュ

CENTRUM DESSERT  
セントラムデザート

COFFEE OR TEA  
コーヒーまたは紅茶

Prices are subject to service charge and tax. Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know. Please note that menus may be subject to change due to market availability.

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。