

Dinner Set Menu
March 3 ~ 31
17:30 - 21:00 (19:30 L.O.)

CENTRUM

GRILL & WINE

CENTRUM

セントラム **9,695**

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Octopus Tabbouleh Verrine

Chicken samosa

タコのタブレ

チキンサモサ

or または

Pate en Croute

Chicken, ris de veau, foie gras, piccalilli

パテアンクルート

チキン、リードヴォー、フォアグラ、ピカリリ

or または

Onion Soup

Avruga tart

オニオンスープ

アブルーガタルト

Trout Fritto Misto

Strawberry, sabayon

鱒のフリット・ミスト

ストロベリー、サバイヨン

or または

Australian Black Angus Beef Tenderloin

Mashed potato, confit Bohemian ratatouille, jus

ブラックアンガス・ビーフテンドーロイン

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

本日のセントラムデザート

Petit Fours

プチフール

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

CENTRUM PLUS

セントラムプラス **10,938**

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Octopus Tabbouleh Verrine

Chicken samosa

タコのタブレ

チキンサモサ

or または

Pate en Croute

Chicken, ris de veau, foie gras, piccalilli

パテアンクルート

チキン、リードヴォー、フォアグラ、ピカリリ

Onion Soup

Avruga tart

オニオンスープ

アブルーガタルト

Trout Fritto Misto

Strawberry, sabayon

鱒のフリット・ミスト

ストロベリー、サバイヨン

or または

Australian Black Angus Sirloin Steak

Café de Paris butter, french 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 Dessert

本日のセントラムデザート

Petit Fours

プチフール

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

ELEGANT

エレガント **15,538**

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Oeuf de Poule Brillat Savarin Salad

Mesclun green smoke pancetta

Black truffle, strawberry

ポーチドエッグとブリア・サヴァランのサラダ

グリーンサラダ、スモークパンチェッタ

黒トリュフ、ストロベリー

or または

Caviar Sea Urchin Nori Tart

Cauliflower wakame cream

キャビアと雲丹の海苔風味タルト

カリフラワーとワカメのクリーム

Green Minestrone

Watercress, fregola sarda, chick peas, smashed potato

グリーンミネストローネ

クレソン、フレゴラ、チックピー、スマッシュポテト

Trout Fritto Misto

Strawberry, sabayon

鱒のフリット・ミスト

ストロベリー、サバイヨン

Wagyu Beef and Rice

Ginger caramel soy, sea urchin, wasabi

和牛 ライス

ジンジャーキャラメルソース、雲丹、わさび

Coco Cheese Cake

Rum raisin ice cream

チョコレートチーズケーキ

ラムレーズンアイスクリーム

or または

Strawberry Tiramisu

Strawberry ice cream

ストロベリーティラミス

ストロベリーアイスクリーム

Petit Fours

プチフール

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

PREMIUM

プレミアム **18,645**

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Oeuf de Poule Brillat Savarin Salad

Mesclun green smoke pancetta

Black truffle, strawberry

ポーチドエッグとブリア・サヴァランのサラダ

グリーンサラダ、スモークパンチェッタ

黒トリュフ、ストロベリー

Caviar Sea Urchin Nori Tart

Cauliflower wakame cream

キャビアと雲丹の海苔風味タルト

カリフラワーとワカメのクリーム

Green Minestrone

Watercress, fregola sarda, chick peas, smashed potato

グリーンミネストローネ

クレソン、フレゴラ、チックピー、スマッシュポテト

Surf & Turf

Wagyu A4 sirloin

Half blue lobster

サーフ&ターフ

和牛 A4 サーロイン 80g
1/2 ブルー・ロブスター、野菜、ジュ

Coco Cheese Cake

Rum raisin ice cream

チョコレートチーズケーキ

ラムレーズンアイスクリーム

or または

Apple Tart Tatin

Ginger spiced ice cream

リンゴのタルトタタン

生姜とスパイスのアイスクリーム

Petit Fours

プチフール

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices inclusive of 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含まれます。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。