

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

# CENTRUM

GRILL & WINE

## WEEKEND EXPERIENCE LUNCH

ウイークエンドエクスペリエンスランチ

2 DISHES 2品コース 5,600 / 3 DISHES 3品コース 6,500

前菜・メインディッシュ・デザートからお選びください。ストロベリースペシャルメニュー開催中。

### STARTERS



#### 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

#### CENTRUM PATE EN CROUTE

Duck, foie gras, piccalilli

セントラムパテアンクルート

ダック、フォアグラ、ピカリリ



#### TOMATO STRAWBERRY GAZPACHO

Extra virgin olive oil

トマトストロベリーガスパチョ

エキストラバージンオリーブオイル

#### GRILLED CALAMARI

Black ink risotto, sauce vierge

グリルドカラマリ

イカ墨のリゾット、ソースヴィエルジュ

#### WHITE ASPARAGUS CAPPUCINO

King crab

ホワイトアスパラガスカプチーノスープ

タラバガニ

※ソムリエセレクション グラスワイン2杯付き +3,600 グラスワイン3杯付き +5,500  
※Sommelier Selection 2 Glasses of wine +3,600 / 3 Glasses of wine +5,500

### WOOD FIRE MAIN

#### JAPANESE TROUT

Rigatoni Genovese, rocket salad

国産鱒のグリル

リガトーニ・ジェノベーゼ、ルッコラサラダ

#### 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

ブラックアンガスビーフ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, carrot

Oxtail mushroom consommé

セントラムグリルハンバーグ

マッシュポテト、人参

オックステールマッシュルームコンソメ

### DESSERT

#### 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

#### SAKURA BABA

Almond prestige espuma, ice cream

桜ババ

アーモンドエスプーマ、アイスクリーム

#### 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



### COURSE

## CENTRUM

セントラムランチ 8,500



#### 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

#### CENTRUM PATE EN CROUTE

Duck, foie gras, piccalilli

セントラムパテアンクルート

ダック、フォアグラ、ピカリリ

#### TOMATO STRAWBERRY GAZPACHO

Extra virgin olive oil

トマトストロベリーガスパチョ

エキストラバージンオリーブオイル

#### JAPANESE TROUT

Rigatoni Genovese, rocket salad

国産鱒のグリル

リガトーニ・ジェノベーゼ、ルッコラサラダ

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

#### 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

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



#### COFFEE OR TEA

コーヒーまたは紅茶

Prices inclusive of taxes and service charge. 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.

表示料金には、税金・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。