

Dinner Set Menu
April 5 ~
17:30 - 21:00 (19:30 L.O.)

CENTRUM

GRILL & WINE

CENTRUM

セントラム 9,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Crab Doughnut

Gingered grapefruit, celeriac rémoulade

Garden green

クラブドーナツ

ジンジャーグレープフルーツ、根セロリのレムラード

グリーンサラダ

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

or または

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

Roasted Monk fish

Miso mustard, pancetta, white asparagus

鮫鱈のロースト

味噌マスタード、パンチェッタ、ホワイトアスパラガス

or または

Australian Black Angus Beef Tenderloin

Mashed potato, confit Bohemian ratatouille, jus

ブラックアング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

本日のセントラムデザート

Petit Fours

プティフル

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

CENTRUM PLUS

セントラムプラス 10,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Crab Doughnut

Gingered grapefruit, celeriac rémoulade

Garden green

クラブドーナツ

ジンジャーグレープフルーツ、根セロリのレムラード

グリーンサラダ

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

or または

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

Roasted Monk fish

Miso mustard, pancetta, white asparagus

鮫鱈のロースト

味噌マスタード、パンチェッタ、ホワイトアスパラガス

or または

Australian Black Angus Beef Tenderloin

Mashed potato, confit Bohemian ratatouille, jus

ブラックアング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

本日のセントラムデザート

Petit Fours

プティフル

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

ELEGANT

エレガント 15,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Crab Doughnut

Gingered grapefruit, celeriac rémoulade

Garden green

クラブドーナツ

ジンジャーグレープフルーツ、根セロリのレムラード

グリーンサラダ

or または

Wood-Fired Duck Foie Gras

Mango, purple potato chips

薪でグリルしたフォアグラ

マンゴー、パープルポテトチップス

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

Roasted Monk fish

Miso mustard, pancetta, white asparagus

鮫鱈のロースト

味噌マスタード、パンチェッタ、ホワイトアスパラガス

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イソース、雲丹、わさび

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

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

プティフル

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

PREMIUM

プレミアム 18,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Asparagus Chartreuse

Oscietra Caviar

アスパラガスシャリュトリユーズ

オシェトラキャビア

Wood-Fired Duck Foie Gras

Mango, purple potato chips

薪でグリルしたフォアグラ

マンゴー、パープルポテトチップス

White Asparagus Cappuccino

Black truffle

ホワイトアスパラガスカプチーノスープ

ブラックトリュフ

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

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

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

プティフル

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

※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 グラスワイン 5 杯付き +8,800
※Sommelier Selection 2 Glasses of wine +3,600 / 3 Glasses of wine +5,500 / 5 Glasses of wine +8,800

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。