

Lunch Set Menu
June 25 ~
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 4,900 / **3 DISHES** 3品コース 5,600

前菜・メインディッシュ・デザートからお選びください。

STARTERS

BEET SUMMER SALAD

Yellow beet, cassis watermelon, green been, peach, pine nut

Australian black truffle

ビーツサラダ

イエロービーツ、カシス風味のスイカ、グリーンビーン、桃、松の実

オーストラリア産、黒トリュフ

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

CONCHIGLIE

Octopus Bolognese

コンキリエ

オクトパスボロネーズ

TOMATO GAZPACHO

Extra virgin olive oil

トマトガスパチョ

エキストラバージンオリーブオイル

PISTOU SOUP

Summer beans, tomatoes, potato, macaroni, parmesan, gruyère, basil

ピストースープ

サマービーンズ、トマト、ポテト、マカロニ

パルメザン、グリュイエール、バジル

WOOD FIRE MAIN

HOKKAIDO SEA SCALLOP

Cream of Japanese corn, sautéed mushroom

ホタテのグリル

国産コーンピューレ、マッシュルームソテー、パルメザンチーズ

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

BEEF PETITS FARCIS

Riz pilaf Gardiane

ビーフプティファルシ

ガルディアンヌ風ピラフ

DESSERT

PEACH MELBA

Vanilla ice cream, peach coulis, chantilly

ピーチメルバ

バニラアイスクリーム、ピーチクーリー

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

RIZ AU LAIT

Mango, caramel, coconut ice cream

リ・オ・レ

マンゴー、キャラメル、ココナッツアイスクリーム

COURSE

CENTRUM

セントラムランチ 8,500

BEET SUMMER SALAD

Yellow beet, cassis watermelon, green been, peach, pine nut

Australian black truffle

ビーツサラダ

イエロービーツ、カシス風味のスイカ、グリーンビーン、桃、松の実

オーストラリア産、黒トリュフ

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 GAZPACHO

Extra virgin olive oil

トマトガスパチョ

エキストラバージンオリーブオイル

HOKKAIDO SEA SCALLOP

Cream of Japanese corn, sautéed mushroom

ホタテのグリル

国産コーンピューレ、マッシュルームソテー、パルメザンチーズ

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

RIZ AU LAIT

Mango, caramel, coconut ice cream

リ・オ・レ

マンゴー、キャラメル、ココナッツアイスクリーム

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
※Sommelier Selection 2 Glasses of wine +3,600 / 3 Glasses of wine +5,500

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。