

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

# CENTRUM

GRILL & WINE

## WEEKEND LUNCH EXPERIENCE

ウイークエンドランチ エクスペリエンス

**2 DISHES** 2品コース **6,500** 前菜、メインディッシュ、食後のお飲物

**3 DISHES** 3品コース **7,500** 前菜、メインディッシュ、デザート、食後のお飲物

\*下記メニューより1品ずつお選びください。

### STARTER / 前菜

#### OCTOPUS GALICIAN STYLE

Bellota ham, potatoes, rocket salad

Extra virgin olive oil

オクトパス ガリシア風

ベジータハム、ポテト、ロケットサラダ

エキストラバージンオリーブオイル

#### CENTRUM PÂTÉ EN CROÛTE

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

#### TOSCANA SAUSAGE

Saffron gnocchi pomodoro, buffalo mozzarella

トスカナソーセージ

ポモドーロサフランニョッキ、バッファローモッツアレラ

#### GRILLED PIZZA MARGHERITA

Jamón serrano, wild rocket salad, brie cheese

グリルマルガリータピッツァ

ハモン・セラノ、ロケットサラダ、ブリーチーズ

#### CARROT SOUP

人参スープ

### WOOD FIRE MAIN / メインディッシュ

#### SEA BASS GODIVEAUX

Spinach, chorizo, clam ragoût

スズキのソーセージ仕立て

ほうれん草、チョリソ、アサリのラグー

#### 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

#### AMERICAN

#### 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

Mashed 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 / デザート

#### 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

#### CHOCOLATE TARTE BROWNIE

Sorbet, persimmon, pomegranate

チョコレートタルトブラウニー

ソルベ、柿、ザクロ

#### VACHERIN MONT BLANC

Chestnut chantilly, marron ice cream

Marron glacé

ヴァシュランモンブラン

栗のシャンティ、マロンアイスクリーム

マロングラッセ

### COURSE

#### CENTRUM

セントラムランチ **9,800**

#### OCTOPUS GALICIAN STYLE

Bellota ham, potatoes, rocket salad

Extra virgin olive oil

オクトパス ガリシア風

ベジータハム、ポテト、ロケットサラダ

エキストラバージンオリーブオイル

or または

#### CENTRUM PÂTÉ EN CROÛTE

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

#### CARROT SOUP

人参スープ

#### SEA BASS GODIVEAUX

Spinach, chorizo, clam ragoût

スズキのソーセージ仕立て

ほうれん草、チョリソ、アサリのラグー

or または

#### AUSTRALIAN

#### BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN

Mashed potato, 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、ボヘミアンラタトゥイユ

ジュ

#### CHOCOLATE TARTE BROWNIE

Sorbet, persimmon, pomegranate

チョコレートタルトブラウニー

ソルベ、柿、ザクロ

or または

#### VACHERIN MONT BLANC

Chestnut chantilly, marron ice cream

Marron glacé

ヴァシュランモンブラン

栗のシャンティ、マロンアイスクリーム

マロングラッセ

#### 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 +4,000 グラスワイン3杯付き +6,000

※Sommelier Selection 2 Glasses of wine +4,000 / 3 Glasses of wine +6,000

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。