

Dinner Set Menu
June 25 ~
17:00 – 20:00 (18:30 L.O.)

CENTRUM

GRILL & WINE

CENTRUM

セントラム 9,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

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

or または

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

Bourride Provençale

Sea bass, squid, mussels, crab, aioli espuma

プロバンス風ブーリッド

鱈、ヒイカ、ムール貝、カニ、アイオリエスプーマ

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

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

Bourride Provençale

Sea bass, squid, mussels, crab, aioli espuma

プロバンス風ブーリッド

鱈、ヒイカ、ムール貝、カニ、アイオリエスプーマ

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

Cold Spaghetti Genovese Sauce

Beef tartar, egg confit

冷製ジェノベーゼスパゲッティ

ビーフタルタル、エッグコンフィ

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

Bourride Provençale

Sea bass, squid, mussels, crab, aioli espuma

プロバンス風ブーリッド

鱈、ヒイカ、ムール貝、カニ、アイオリエスプーマ

Wagyu Sirloin And Sea Urchin Tian

Zucchini, mushroom, bohemian ratatouille

和牛サーロインと雲丹のティアン仕立て

ズッキーニ、マッシュルーム、ボヘミアンラタトゥイユ

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

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

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

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

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

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

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

or または

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

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。