

CENTRUM

セントラム 9,800

Amuse Bouche

アミューズブーシュ

Butternut Squash Quinoa Salad

Pomegranate, sherry vinaigrette, pecan praline

バターナッツスクアッシュとキノアのサラダ

ザクロ、シェリーヴィネグレット、ピーカンプラリネ

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

Carrot Soup

人参スープ

Sea Bream

Lily bulb, lotus root and green bean salad

Sesame mustard dressing lavender, raspberries

鯛のグリル

ユリ根、蓮根、インゲン、胡麻マスタードドレッシング

ラベンダー、ラズベリー

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

プチーフール

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

Butternut Squash Quinoa Salad

Pomegranate, sherry vinaigrette, pecan praline

バターナッツスクアッシュとキノアのサラダ

ザクロ、シェリーヴィネグレット、ピーカンプラリネ

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

Carrot Soup

人参スープ

Sea Bream

Lily bulb, lotus root and green bean salad

Sesame mustard dressing lavender, raspberries

鯛のグリル

ユリ根、蓮根、インゲン、胡麻マスタードドレッシング

ラベンダー、ラズベリー

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

プチーフール

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

Waldorf Lobster

3 grapes, cheese, spiced pecan

ウォルドルフ ロブスターサラダ

三種類の葡萄、チーズ、スパイス、ピーカンナッツ

or または

Boudin Blanc

King mushroom, truffle mash, sautéed apple

ブーダンブラン

キングマッシュルーム、トリュフマッシュ、リンゴのソテー

Butternut Squash Cappuccino

Sweet potato, chestnut

バターナッツスクアッシュ カプチーノ

スイートポテト、チェストナッツ

Sea Bream

Lily bulb, lotus root and green bean salad

Sesame mustard dressing lavender, raspberries

鯛のグリル

ユリ根、蓮根、インゲン、胡麻マスタードドレッシング

ラベンダー、ラズベリー

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

Chocolate Salted Caramel Cookie

Caraibe sorbet

塩カラメルチョコレートクッキー

カライブソルベ

or または

Baba Mont Blanc

Chestnut chantilly, rum orange syrup, vanilla ice cream

ババ モンブラン

栗のシャンティー、ラムオレンジシロップ

バニラアイスクリーム

Petit Fours

プチーフール

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

Butternut Squash Quinoa Salad

Pomegranate, sherry vinaigrette, pecan praline

バターナッツスクアッシュとキノアのサラダ

ザクロ、シェリーヴィネグレット、ピーカンプラリネ

Boudin Blanc

King mushroom, truffle mash, sautéed apple

ブーダンブラン

キングマッシュルーム、トリュフマッシュ

リンゴのソテー

Carrot Soup

人参スープ

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

Chocolate Salted Caramel Cookie

Caraibe sorbet

塩カラメルチョコレートクッキー

カライブソルベ

or または

William Pear Croustade

Salted caramel ice cream

洋ナシのクルスタッド

塩カラメルアイスクリーム

Petit Fours

プチーフール

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。