Dinner Menu
March 27 〜
17:30 – 21:30 (21:00 L.O.)

CENTRUM
GRILL & WINE

CENTRUM
セントラム *10,800*

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Hokkaido sugar tomatoes puff
Burrata cheese, aceto balsamic, basil
Extra virgin olive oil
北海道産フルーツトマトのパイ
ブッラータチーズ、アチェートバルサミコ酢、バジル
エキストラバージンオリーブオイル
Or または
CENTRUM Pâté En Croûte
Foie gras, duck magret, kurobuta, piccalilli
セントラム パテアンクルート
フォアグラ、ダックマグレ、黒豚、ピカリリ

White asparagus cappuccino
ホワイトアスパラガスカプチーノ

Wood fired sea bream
Succotash, spring vegetables, brie de Meaux
国産鯛の炭火焼き
春野菜のサコタッシュ、ブリーチーズ
Or または
Australian Black Angus tenderloin
Pommes Duchesse, crispy onion
Sauce choron
オーストラリア産ブラックアンガステンダーロイン
ポンムデュセス、クリスピーオニオン、ショロンソース

Centrum Dessert
本日のセントラムデザート

Petit Fours
プティフール

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

ELEGANT
エレガント *13,800*

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Hokkaido Kegani crab tart
White asparagus, kristal caviar
北海道産毛蟹のタルト
ホワイトアスパラガス、クリスタルキャビア

Apple wood fired duck foie gras
Mango, purple potato chip
リンゴの薪でグリルした鴨フォアグラ
マンゴー、パープルポテトチップ

Zucchini, rocket, blossom
Fava bean, Moroccan style
ズッキーニ、ロケット、花
ファバビーン、モロッコスタイル

Grilled monkfish Masala
Eggplant caviar, green olive Gremolata
鮟鱇のグリル
マサラ風
ナスキャビア、グリーンオリーヴ
グレモラータ

Or
または

Japanese wagyu tenderloin
Pommes duchesse, crispy onion
Baby carrot, sauce choron
和牛フィレ肉
ポンムデュセス、クリスピーオニオン
ショロンソース

Sakura baba
Cherry ice cream
桜ババ
チェリーアイスクリーム
Or または
Chocolate caramel brownie
Sorbet, blood orange
チョコレートキャラメルブラウニー
シャーベット、ブラッドオレンジ

Petit Fours
プティフール

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

PREMIUM
プレミアム *16,800*

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Hokkaido Kegani crab tart
White asparagus, kristal caviar
北海道産毛蟹のタルト
ホワイトアスパラガス、クリスタルキャビア

Apple wood fired duck foie gras
Mango, purple potato chip
リンゴの薪でグリルした鴨フォアグラ
マンゴー、パープルポテトチップ

Zucchini, rocket, blossom
Fava bean, Moroccan style
ズッキーニ、ロケット、花
ファバビーン、モロッコスタイル

Grilled monkfish Masala
Eggplant caviar, green olive Gremolata
鮟鱇のグリル
マサラ風
ナスキャビア、グリーンオリーヴ
グレモラータ

Japanese wagyu tenderloin
Pommes duchesse, crispy onion
Baby carrot, sauce choron
和牛フィレ肉
ポンムデュセス、クリスピーオニオン
ショロンソース

Sakura baba
Cherry ice cream
桜ババ
チェリーアイスクリーム
Or または
Chocolate caramel brownie
Sorbet, blood orange
チョコレートキャラメルブラウニー
シャーベット、ブラッドオレンジ

Petit Fours
プティフール

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

PREMIUM PLUS
プレミアムプラス *20,800*

Amuse Bouche
アミューズブーシュ

Hokkaido Kegani crab tart
White asparagus, kristal caviar
北海道産毛蟹のタルト
ホワイトアスパラガス、クリスタルキャビア
※ Champagne Moët & Chandon Moët Impérial

Apple wood fired duck foie gras
Mango, purple potato chip
リンゴの薪でグリルした鴨フォアグラ
マンゴー、パープルポテトチップ
※ Sancerre Pascal Jolivet 2022

Zucchini, rocket, blossom
Fava bean, Moroccan style
ズッキーニ、ロケット、花
ファバビーン、モロッコスタイル

Wood Fire Surf & Turf
Wagyu A4 tenderloin, half spiny lobster
炭火焼きサーフ＆ターフ
和牛 A4 フィレ
イセエビ、野菜、ジュ
※ Bread & Butter Chardonnay 2021
※ Cape Mentelle Cabernet Merlot 2017

Sakura baba
Cherry ice cream
桜ババ
チェリーアイスクリーム
Or または
Chocolate caramel brownie
Sorbet, blood orange
チョコレートキャラメルブラウニー
シャーベット、ブラッドオレンジ
※ Symphonie De Haut Peyraguey 2016

Petit Fours
プティフール

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 +4,000　グラスワイン 3 杯付き +6,000　グラスワイン 5 杯付き +9,500
※Sommelier Selection　2 Glasses of wine +4,000 / 3 Glasses of wine +6,000 / 5 Glasses of wine +9,500

Prices inclusive of taxes and service charge. 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。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。