

Dinner Set Menu
September 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

Duck Confit Puy Lentil Salad

Autumn Vegetables

鴨のコンフィとピュイ産レンズ豆のサラダ

秋野菜

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

Jérusalem Artichoke Velouté

菊芋のヴルーテ

Wood Fire Calamari Risotto

Italian Carnaroli rice, sauce vierge

炭火焼きカラマリーリゾット

イタリア産カルナローリ米、ソースヴィエルジュ

Or または

Grilled Australian Black Angus Beef Tenderloin

Mashed potato, 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のグリル

マッシュポテト、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

プチィフル

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

Signature Waldorf Salad

Amaebi prawn, seasonal fruit and vegetable

Autumn truffle

シグネチャーウォルドーフサラダ

甘えび、季節の果物と野菜、秋トリュフ

Duck Confit Puy Lentil Salad

Butternut squash, orange ginger

鴨のコンフィとピュイ産レンズ豆のサラダ

バターナッツスクアッシュ、オレンジ、ジンジャー

Jérusalem Artichoke Velouté

菊芋のヴルーテ

Wood Fire Black Cod

Cauliflower Italian Carnaroli rice risotto

Shoyuzuke eggs, Kristal caviar

タラの炭火焼き

イタリア産カルナローリ米

カリフラワーリゾット、醤油漬け卵

クリスタルキャビア

Grilled Wagyu Beef "Pot-au-Feu"

Consommé

Autumn vegetables

Sesame mustard

洋風焼きしゃぶしゃぶ

和牛、コンソメ、秋野菜

セサミマスタード

Persimmon Chocolate Brownie

Pomegranate, sorbet

柿のチョコレートブラウニー

ザクロ、シャーベット

Or または

Chestnut Iced Nougat

Ice cream, espuma

栗のアイスヌガー

アイスクリーム、エスプーマ

Petit Fours

プチィフル

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

Signature Waldorf Salad

Amaebi prawn, seasonal fruit and vegetable

Autumn truffle

シグネチャーウォルドーフサラダ

甘えび、季節の果物と野菜、秋トリュフ

Duck Confit Puy Lentil Salad

Butternut squash, orange ginger

鴨のコンフィとピュイ産レンズ豆のサラダ

バターナッツスクアッシュ、オレンジ、ジンジャー

Jérusalem Artichoke Velouté

菊芋のヴルーテ

Wood Fire Black Cod

Cauliflower Italian Carnaroli rice risotto

Shoyuzuke eggs, Kristal caviar

タラの炭火焼き

イタリア産カルナローリ米

カリフラワーリゾット

醤油漬け卵、クリスタルキャビア

Grilled Wagyu Beef "Pot-au-Feu"

Consommé Autumn vegetables

Sesame mustard

洋風焼きしゃぶしゃぶ

和牛、コンソメ、秋野菜

セサミマスタード

Persimmon Chocolate Brownie

Pomegranate, sorbet

柿のチョコレートブラウニー

ザクロ、シャーベット

Or または

Chestnut Iced Nougat

Ice cream, espuma

栗のアイスヌガー

アイスクリーム、エスプーマ

Petit Fours

プチィフル

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

Signature Waldorf Salad

Amaebi prawn, seasonal fruit and vegetable

Autumn truffle

シグネチャーウォルドーフサラダ

甘えび、季節の果物と野菜、秋トリュフ

※ Champagne Moët & Chandon Moët Impérial

Duck Confit Puy Lentil Salad

Butternut squash, orange ginger

鴨のコンフィとピュイ産レンズ豆のサラダ

バターナッツスクアッシュ、オレンジ、ジンジャー

※ Sancerre Pascal Jolivet 2021

Jérusalem Artichoke Velouté

菊芋のヴルーテ

Wood Fire Surf & Turf

Wagyu A4 sirloin, half spiny lobster

炭火焼きサーフ&ターフ

和牛 A4 サーロイン

イセエビ、野菜、ジュ

※ Bread & Butter Chardonnay 2021

※ Cape Mentelle Cabernet Merlot 2017

Persimmon Chocolate Brownie

Pomegranate, sorbet

柿のチョコレートブラウニー

ザクロ、シャーベット

Or または

Apple Tart Normandie

Cider ice cream

ノルマンディー風アップルタルト

シールドルアイスクリーム

※ Symphonie De Haut Peyraguey 2016

Petit Fours

プチィフル

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 +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。