

LUNCH EXPERIENCE

ランチ エクスペリエンス

2 DISHES 2品コース 5,800 前菜、メインディッシュ、食後のお飲物

3 DISHES 3品コース 6,500 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

Smoked salmon trout, beet and mango
Ikura, feta cheese, sorbet
スモークサーモントラウト、ビーツとマンゴー
イクラ、フェタチーズ、ソルベ

Zucchini eggplant tart
Goat cheese ice cream
ズッキーニとナスのタルト
ゴートチーズアイスクリーム

Cold spaghetti Genovese
Tataki beef tartare, egg confit
冷製ジェノベーゼスパゲッティ
タタキビーフのタルタル、エッグコンフィ

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

Pistou soup
Del Verde pasta, summer beans, tomato, Parmesan, basil
ピストースープ
デルヴェルデパスタ、サマービーン、トマト
パルメザンチーズ、バジル

Marseille fish soup
Rouille, crouton, gruyere cheese
マルセイユ風フィッシュスープ
ルイユ、クルトン、グリュイエールチーズ

WOOD FIRE MAIN / メインディッシュ

Hokkaido scallop
Japanese corn, sautéed mushroom, Parmesan
北海道産ホタテ貝
国産トウモロコシ、ソテーマッシュルーム
パルメザンチーズ

Grilled Sea Bream
Lily bulb, lotus root and green bean salad
Sesame mustard dressing
鯛のグリル
百合根、レンコン、インゲン豆のサラダ
セサミマスタードドレッシング

Australian Black Angus Beef Sirloin Steak
Café de Paris butter, hand cut french fries
オーストラリア産ブラックアングスサーロインステーキ
カフェドパリバター、ハンドカットフレンチフライ

Buffalo Chicken burger
Mozzarella cheese, coleslaw
Onion rings, blue cheese sauce
バッファローチキンバーガー
モッツアレラチーズ、コールスロー
オニオンリング、ブルーチーズソース

DESSERT / デザート

Vacherin
Hokkaido fromage blanc, berries, sorbet
ヴァシュラン
北海道産フロマージュブラン、ベリー、シャーベット

Mango pudding puff
Chia seed, coconut cream, exotic sorbet
マンゴープリン、パイ添え
チアシード、ココナッツクリーム、エキゾチックシャーベット

Chocolate bake fondant
Churros, macadamia nuts sauce
Salted caramel ice cream
チョコレートフォンダン
チュロス、マカダミアナッツソース
塩キャラメルアイスクリーム

※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