

Dinner Menu  
June 26 ~  
17:30 – 21:30 (21:00 L.O.)

# CENTRUM

GRILL & WINE

## ELEGANT

### エレガント 13,800

Amuse Bouche  
アミューズブーシュ

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 tart  
Eggplant caviar, goat cheese ice cream  
ズッキーニタルト  
ナスのキャビア、ゴートチーズアイスクリーム

Marseille fish soup cappuccino  
Croutons, rouille, gruyère cheese  
マルセイユ風フィッシュスープカプチーノ  
クルトン、ルイユ、グリュイエールチーズ

Japanese domestic flank steak Florentine  
国産フランスステーキ フレゾンツエ風

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

Petit Fours  
プチフェール

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

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 tart  
Eggplant caviar, goat cheese ice cream  
ズッキーニタルト  
ナスのキャビア、ゴートチーズアイスクリーム

Marseille fish soup cappuccino  
Croutons, rouille, gruyère cheese  
マルセイユ風フィッシュスープカプチーノ  
クルトン、ルイユ、グリュイエールチーズ

Meat platter experience  
・US Black Angus sirloin, Café de Paris butter  
・Japanese domestic flank steak Florentine  
・Australian fillet mignon Rossini  
・Japanese wagyu tenderloin, wasabi  
ミートプラッター  
・アメリカ産ブラックアングスサーロイン  
カフェドパリバター  
・国産フランスステーキ フレゾンツエ風  
・オーストラリア産フィレミニオン、ロッシェニ風  
・和牛フィレ肉、ワサビ添え

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

Petit Fours  
プチフェール

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

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  
※ Champagne Moët & Chandon Moët Impérial

Zucchini tart  
Eggplant caviar, goat cheese ice cream  
ズッキーニタルト  
ナスのキャビア、ゴートチーズアイスクリーム  
※ Sancerre Pascal Jolivet 2022

Marseille fish soup cappuccino  
Croutons, rouille, gruyère cheese  
マルセイユ風フィッシュスープカプチーノ  
クルトン、ルイユ、グリュイエールチーズ

Wood Fire Surf & Turf  
Wagyu A4 tenderloin, half spiny lobster  
炭火焼きサーフ&ターフ  
和牛 A4 ファイル  
イセエビ、野菜、ジュ  
※ Bread & Butter Chardonnay 2022  
※ Leeuwin Prelude Cabernet Sauvignon 2020

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

※ Symphonie De Haut Peyraguey 2016

Petit Fours  
プチフェール

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。