

# 8月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

ランチセット Today's Lunch Set

2品 ¥2,600

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

肉料理 Meat

ローストビーフ リヨネーズソース

魚料理 Fish

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

パスタ Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

リゾット Risotto

夏野菜のトマトソース リコッタチーズをのせて

ステーキ Steak (+ ¥2,400)

ブイヤベース Bouillabaisse (+ ¥900)

本日のデザート ¥500～※追加料金にて承ります

シェフランチセット Chef's Lunch Set

3品 ¥3,200

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

ハーフパスタ Half Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

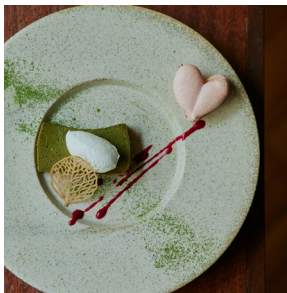
Please choose one from the following.

ローストビーフ リヨネーズソース

又は

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

本日のデザート ¥500～※追加料金にて承ります



庭のホテル 東京 開業15周年記念デザート

抹茶のテリーヌショコラ 季節のマカロン ¥900

開業15周年を記念して、平日限定のデザートをご用意しました。  
通常ディナータイムでご提供している大好評のデザートを  
1年間限定でランチタイムでもお楽しみいただけます。

シェフランチコース Chef's Lunch Course

¥7,500 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

前菜9種盛り

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

イサキのプランチャ焼 プロヴァンス風

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

桃のムースとコンポート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

¥5,000

前菜 Appetizer

長野県産 信州サーモンのコンフィ

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

スズキのプランチャ焼 プロヴァンス風

肉料理 Meat

信玄どりのグリユ ローズマリーの香り

デザート Dessert

カモミールのブランマンジェとメロンのスープ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four

季節のフルーツ満喫 ランチセット

“桃のパフェ × 選べるメインディッシュ”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

肉料理 Meat

ローストビーフ リヨネーズソース

魚料理 Fish

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

パスタ Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

リゾット Risotto

夏野菜のトマトソース リコッタチーズをのせて

パティシエ特製 “桃のパフェ” Dessert

桃のパフェ

～完熟桃 桃ムース 桃ゼリー 桃ソルベ カモミールブランマンジェ～



“桃のカッペリーニ × 桃のデザート”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

冷製 桃のカッペリーニ

デザート Dessert

桃ムース コンポート

# 8月 LUNCH Weekend

ランチメニュー 休日

ランチセット Todays Lunch Set

3品 ¥3,600

---

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

肉料理 Meat

ローストビーフ リヨネーズソース

魚料理 Fish

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

パスタ Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

リゾット Risotto

夏野菜のトマトソース リコッタチーズをのせて

ステーキ Steak (+ ¥2,200)

ブイヤベース Bouillabaisse (+ ¥600)

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチセット Chef' s Lunch Set

4品 ¥4,100

---

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

Please help yourself with Salad, Petit Soup, Coffee, Tea

ハーフパスタ Half Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

Please choose one from the following.

ローストビーフ リヨネーズソース

又は

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチコース Chef's Lunch Course

¥7,500 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

前菜9種盛り

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

イサキのプランチャ焼 プロヴァンス風

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

桃のムースとコンポート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

¥6,000

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

長野県産 信州サーモンのコンフィ

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

スズキのプランチャ焼 プロヴァンス風

肉料理 Meat

信玄どりのグリユ ローズマリーの香り

デザート Dessert

カモミールのブランマンジェとメロンのスープ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four

季節のフルーツ満喫 ランチセット

“桃のパフェ × 選べるメインディッシュ”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

肉料理 Meat

ローストビーフ リヨネーズソース

魚料理 Fish

夏鱈のヴァプール プッタネスカソース

パスタ Pasta

緑茶豚のパンチェッタとスモークチーズのジェノベーゼ

リゾット Risotto

夏野菜のトマトソース リコッタチーズをのせて

パティシエ特製 “桃のパフェ” Dessert

桃のパフェ

～完熟桃 桃ムース 桃ゼリー 桃ソルベ カモミールブランマンジェ～

“桃のカッペリーニ × 桃のデザート”

3品 ¥4,500

※3日前までにお申し込みください

～ブッフェコーナーにて～

旬野菜を楽しめるサラダバー/スープ/コーヒー/紅茶

メインディッシュ Main Dishes

冷製 桃のカッペリーニ

デザート Dessert

桃ムース コンポート

