

Christmas Lunch Course

12/14~12/25 期間限定

— クリスマスランチコース —
Christmas Lunch Course

〈 11:30~15:00 Last Order 13:30 〉

¥7,150



※写真はイメージです

アミューズ Amuse

サーモンムース キュウリとセロリの香りを添えて
Salmon Mousse with Cucumber and Celery

前菜Appetize

アンティパストミスト クリスマスリース仕立て
Antipasto Misto Arranged as a Christmas Wreath

本日のスープ Today's Soup

ミネストローネ
Minestrone

肉料理 Meat

牛ヒレのソテー 特製赤ワインソース
Sautéed Beef Fillet with Special Red Wine Sauce

デザート Dessert

ピスタチオのティラミス パネトーネ添え
Pistachio Tiramisu with Panettone

プティフル

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

12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

牛スネ肉のデミトマト煮 バルサミコ風味

魚料理 Fish

富士山サーモンのポワレ柚子胡椒バターソース

パスタ Pasta

牡蠣とルッコラのクリームソース スパゲッティ

リゾット Risotto

鶏モモ肉とモッツアレラのトマトソース

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

牡蠣とルッコラのクリームソース スパゲッティ

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.

牛スネ肉のデミトマト煮 バルサミコ風味

又は

富士山サーモンのポワレ柚子胡椒バターソース

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

■販売除外期間：12/14～12/25、12/31

¥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

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

ヒラメのプランチャ焼き ジェノベーゼクリーム
ソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

ゴルゴンゾーラのレアチーズと葡萄ゼリーのアンサンブル

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

■販売除外期間：12/14～12/25、12/31

¥5,000 ■前日正午までにお申し込みください

前菜 Appetizer

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き ジェノベーゼクリーム
ソース

肉料理 Meat

信玄どりのインボルティニー

デザート Dessert

フランボワーズとハチミツのムース
マスカルポーネアイス

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four

12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

牛スネ肉のデミトマト煮 バルサミコ風味

魚料理 Fish

富士山サーモンのポワレ柚子胡椒バターソース

パスタ Pasta

牡蠣とルッコラのクリームソース スパゲッティ

リゾット Risotto

鶏モモ肉とモッツアレラのトマトソース

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

牡蠣とルッコラのクリームソース スパゲッティ

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.

牛スネ肉のデミトマト煮 バルサミコ風味

又は

富士山サーモンのポワレ柚子胡椒バターソース

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチコース Chef' s Lunch Course

■販売除外期間：12/14~12/25、12/31

¥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

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

ヒラメのプランチャ焼き ジェノベーゼクリーム
ソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

ゴルゴンゾーラのレアチーズと葡萄ゼリーのアンサンブル

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

15周年記念 ランチコース Lunch Course

■販売除外期間：12/14~12/25、12/31

¥6,000 ■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

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

真鯛のプランチャ焼き ジェノベーゼクリーム
ソース

肉料理 Meat

信玄どりのインボルティエニ

デザート Dessert

フランボワーズとハチミツのムース
マスカルポーネアイス

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four