

# 3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

～buffet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

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

魚料理 Fish

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

パスタ Pasta

山菜とトマトのスパゲッティ

リゾット Risotto

アサリとヤリイカ 菜の花のリゾット 糸唐辛子のせ

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

～buffet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

山菜とトマトのスパゲッティ

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.

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

又は

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

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

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

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニアと共に

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

富士山サーモンのコンフィ

新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

桜鯛のポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

森林どりのプロバンス風ロースト

デザート Dessert

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート

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

“選べるメインディッシュ×桜と抹茶のパフェ”

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

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

魚料理 Fish

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

パスタ Pasta

山菜とトマトのスパゲッティ

リゾット Risotto

アサリとヤリイカ 菜の花のリゾット 糸唐辛子のせ

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

桜と抹茶のパフェ

～桜パウンド 抹茶ゼリー 桜餡

抹茶・桜のアイスクリーム チョコレート～



# 3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

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

魚料理 Fish

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

パスタ Pasta

山菜とトマトのスパゲッティ

リゾット Risotto

アサリとヤリイカ 菜の花のリゾット 糸唐辛子のせ

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

山菜とトマトのスパゲッティ

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.

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

又は

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

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

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

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニアと共に

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

富士山サーモンのコンフィ

新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

桜鯛のポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

森林どりのプロバンス風ロースト

デザート Dessert

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート

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

“選べるメインディッシュ×桜と抹茶のパフェ”

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

緑茶豚のロティ ハーブのクスクス 洋梨のアクセント

魚料理 Fish

サワラのポワレ 桜香る桜クリームソース

パスタ Pasta

山菜とトマトのスパゲッティ

リゾット Risotto

アサリとヤリイカ 菜の花のリゾット 糸唐辛子のせ

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

桜と抹茶のパフェ

～桜パウンド 抹茶ゼリー 桜餡

抹茶・桜のアイスクリーム チョコレート～

