

# 1月 LUNCH Weekday

ランチメニュー 平日

1月10日～1月31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

森林どりのフリカッセ バターライス添え

魚料理 Fish

真鯛のアクアパッツァ

パスタ Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

リゾット Risotto

国産豚TOKYO Xとほうれん草のリゾット クリームチーズ添え

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

ーフパスタ Half Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

メインディッシュ Main Dishes

下記より一つお選びください

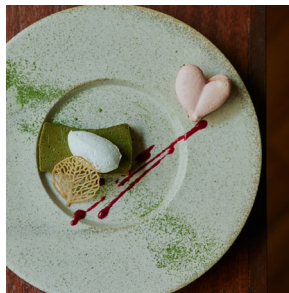
Please choose one from the following.

森林どりのフリカッセ バターライス添え

又は

真鯛のアクアパッツァ

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

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ー焼き ジェノベーゼクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 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

¥5,000

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



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×いちごパフェ”

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

森林どりのフリカッセ バターライス添え

魚料理 Fish

真鯛のアクアパッツァ

パスタ Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

リゾット Risotto

国産豚TOKYO Xとほうれん草のリゾット クリームチーズ添え

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

いちごとチーズのパフェ

～いちご レアチーズケーキ フランボワーズソース

マスカルポーネとクリームチーズのクリーム～

# 1月 LUNCH Weekend

ランチメニュー 休日  
1月10日～1月31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

森林どりのフリカッセ バターライス添え

魚料理 Fish

真鯛のアクアパッツァ

パスタ Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

リゾット Risotto

国産豚TOKYO Xとほうれん草のリゾット クリームチーズ添え

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

ーフパスタ Half Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

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.

森林どりのフリカッセ バターライス添え

又は

真鯛のアクアパッツァ

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

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

¥6,000

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



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×いちごパフェ”

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

森林どりのフリカッセ バターライス添え

魚料理 Fish

真鯛のアクアパッツァ

パスタ Pasta

緑茶豚と香り豊かなハーブバターのスパゲッティ

リゾット Risotto

国産豚TOKYO Xとほうれん草のリゾット クリームチーズ添え

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

いちごとチーズのパフェ

～いちご レアチーズケーキ フランボワーズソース

マスカルポーネとクリームチーズのクリーム～