

11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

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

魚料理 Fish

鱈のポワレ ムール貝のチャウダーソース

パスタ Pasta

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

リゾット Risotto

森林どりと野菜のトマトクリームリゾット

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

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

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.

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

又は

鱈のポワレ ムール貝のチャウダーソース

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

¥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

フランス産マッシュルームのクリームスープ
森林どりのグリル添え

魚料理 Fish

平目のヴァプール アメリケヌソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

秋の濃厚モンブラン

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

秋刀魚と秋茄子のテリーヌ オリーブソース

スープ Soup

フランス産マッシュルームのクリームスープ
森林どりのグリル添え

魚料理 Fish

真鯛のヴァプール アメリケヌソース

肉料理 Meat

ハンギングテンダーのグリエ クランベリーソース

デザート Dessert

シャインマスカット ヨーグルトムースと白ワインゼリー

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×マロンパフェ”

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

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

魚料理 Fish

鱈のポワレ ムール貝のチャウダーソース

パスタ Pasta

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

リゾット Risotto

森林どりと野菜のトマトクリームリゾット

パティシエ特製 “マロンパフェ” Dessert

マロンパフェ

～マロングラッセ マロンムース ベルギーチョコアイス

洋梨 チョコマロンパウンドケーキ～

11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

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

魚料理 Fish

鱈のポワレ ムール貝のチャウダーソース

パスタ Pasta

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

リゾット Risotto

森林どりと野菜のトマトクリームリゾット

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

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

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.

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

又は

鱈のポワレ ムール貝のチャウダーソース

本日のデザート Today's Dessert

シェフランチコース Chef's Lunch Course

¥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

フランス産マッシュルームのクリームスープ
森林どりのグリル添え

魚料理 Fish

平目のヴァプール アメリケーヌソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

秋の濃厚モンブラン

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

秋刀魚と秋茄子のテリーヌ オリーブソース

スープ Soup

フランス産マッシュルームのクリームスープ
森林どりのグリル添え

魚料理 Fish

真鯛のヴァプール アメリケーヌソース

肉料理 Meat

ハンギングテンダーのグリエ クランベリーソース

デザート Dessert

シャインマスカット ヨーグルトムースと白ワインゼリー

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×マロンパフェ”

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

ポルケッタ シャリュキュティエールソース

魚料理 Fish

鱈のボワレ ムール貝のチャウダーソース

パスタ Pasta

オレンジ香る鴨と九条ねぎのスパゲッティ

リゾット Risotto

森林どりと野菜のトマトクリームリゾット

パティシエ特製 “マロンパフェ” Dessert

マロンパフェ

～マロングラッセ マロンムース ベルギーチョコアイス

洋梨 チョコマロンパウンドケーキ～