

5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

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

魚料理 Fish

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

パスタ Pasta

ホテルイカと筍のアーリオオーリオ スパゲッティ

リゾット Risotto

タコのラグーと新じゃがのトマトソース

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

ホテルイカと筍のアーリオオーリオ 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

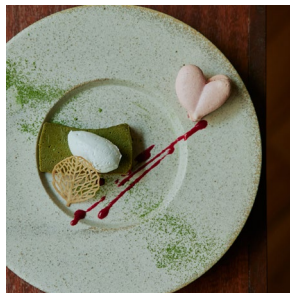
Please choose one from the following.

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

又は

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

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

ホンビノス貝とポワロのスープ

魚料理 Fish

的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

ダークチェリーのタルトとバニラアイスクリーム

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

初鰹のたたき ラビゴットソース茗荷の香り

スープ Soup

グリーンピースのクリームスープ

魚料理 Fish

的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース

肉料理 Meat

牛ハンギングテンダーのロースト 赤ワインソース

デザート Dessert

マンゴームースとココナッツのソルベ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four



季節のデザートランチセット

“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
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

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

魚料理 Fish

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

パスタ Pasta

ホタルイカと筍のアーリオオーリオ スパゲッティ

リゾット Risotto

タコのラグーと新じゃがのトマトソース

パティシエ特製 “抹茶のパフェ” Dessert

抹茶のパフェ

～白玉 抹茶パウンド 抹茶ゼリー あんこクリーム 抹茶アイスクリーム～

5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

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

魚料理 Fish

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

パスタ Pasta

ホタルイカと筍のアーリオオーリオ スパゲッティ

リゾット Risotto

タコのラグーと新じゃがのトマトソース

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

ホタルイカと筍のアーリオオーリオ 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.

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

又は

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

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

ホンビノス貝とポワロのスープ

魚料理 Fish

的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

ダークチェリーのタルトとバニラアイスクリーム

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

初鯉のたたき ラビゴットソース茗荷の香り

スープ Soup

グリーンピースのクリームスープ

魚料理 Fish

的鯛のプランチャ焼き クリュスタッセソース

肉料理 Meat

牛ハンギングテンダーのロースト 赤ワインソース

デザート Dessert

マンゴームースとココナッツのソルベ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

季節のマカロン Petit Four



季節のデザートランチセット
“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

～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

緑茶豚のグリエ フォンドヴォーと昆布の旨みソース

魚料理 Fish

太刀魚のプランチャ焼き ヴァンブランソース青海苔の香り

パスタ Pasta

ホタルイカと筍のアーリオオーリオ スパゲッティ

リゾット Risotto

タコのラグーと新じゃがのトマトソース

パティシエ特製 “抹茶のパフェ” Dessert

抹茶のパフェ

～白玉 抹茶パウンド 抹茶ゼリー あんこクリーム 抹茶アイスクリーム～