

# brunch menu



メニューより  
お好きなスターターをお好きなだけ

\*\*\*

本日のスープ

\*\*\*

メインコースを一品お選びください

\*\*\*

デザートサロンより  
お好きなスイーツを  
コーヒー、紅茶と共にお楽しみください

6,500

グラスシャンパンと  
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+ 4500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

# chefs signature starters



温かいエリンギのサラダ 胡桃 グリーンリーフ ホワイトバルサミコドレッシング  
国産鴨のスモークマリネ パースニップのクリーム ミックスオリーブサルサ  
シェフお任せシーズンナルサラダ  
自家製スモークサーモンとアスパラガス  
シーザーサラダ タヴァンスタイル  
クスクスサラダ トマトコンフィ フェネル メロン ヨーグルトドレッシング  
フレンチトースト バナナとレーズンコンポート  
スフレパンケーキ - リコッタチーズ バニラバター  
ココナッツワッフル ミックスベリーコンポート ホイップクリーム

# main courses



シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト  
トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

\*\*\*

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ  
ローストポテト キャロット インゲン豆  
ホースラディッシュソース または サルサヴェルデ

\*\*\*

平目のソテー カリフラワー マッシュルーム  
ブラックオリーブとトマトサルサ

\*\*\*

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

北海道産 テンダーロイン FI120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円

北海道産 サーロイン FI120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +3,800円

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は  
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。