

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

本日のデザートシェアスタイルをご提供します
デザートセレクションから、お好きなスイーツもお選びいただけます

デザートセレクション

シフォンケーキ、レモンメレンゲパイ、フルーツカクテル
季節のフルーツクランブル シャンティクリーム
本日のアイスクリーム シャーベット

コーヒーまたは紅茶
6,500

グラスシャンパン付き
7,900

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ
+4,500

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



- ハマチのタタキ ホワイトアスパラガス グリビッシュソース
- ハムの盛り合わせ グリルサワーブレッド
- マリネチキン 砂肝のコンフィ 塩麴 菜の花 ヘーゼルナッツドレッシング
- 季節野菜のムース
- シェフおまかせサラダ
- ワッフル - シャンティークリーム メープルシロップ シナモンバター ローストココナッツ
- バナナパンケーキ - バナナキャラメリゼ ホイップクリーム チョコレートソース
- ベリーフレンチトースト - ハスカップ クランベリー
シャンティークリーム メープルシロップ

main courses



ポークロインのグリル ハニーマスタードマリネ ザワークラウト
ジンジャーとリンゴのサルサソース クレソンサラダ

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
マッシュポテト ローストトマト ホースラディッシュ ビーフジュ
テーブルカービング

または

ハーブクラストの200g ステーキ

本日の鮮魚のグリル ブイヤベース アイオリソース
アサリ 海老 帆立 じゃがいも ズッキーニ 茄子 ブロッコリー

信玄鶏と野菜のブロシエット カボチャ 蕪 薩摩芋 小玉葱 パプリカ 茸
雪室熟成生醤油ソース サルサヴェルデ 粒マスタード

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

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

国産牛 テンダーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円
オーストラリア産プレミアムブラックビーフサーロインと天使の海老のグリル
季節野菜 フレッシュハーブとトマトのビーフジュ +2,000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。