

Lunch

Food Allergy Response Policy 食物アレルギー対応ポリシー

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

Image is for illustration purposes.

写真はイメージです。

(v) *vegetarian menu, vegan menu*

(v) ベジタリアン・ヴィーガン対応メニュー

“  This mark is the menu of TOKYO MEETS SPAIN 2023.

“  こちらの印はスペインフェア 2023 限定のメニューとなっております。

TOKYO MEETS SPAIN 2023

Lunch Course

スパニッシュランチコース

11:30A.M. ~ 3:30P.M. (L.O. 2:30P.M.)

¥7,000

Amuse plate OASIS STYLE,
soup, main dish and dessert to be served.

Please choose 1 main dish.

アミューズプレート オアシススタイル、
スープ、メインディッシュ、デザートのセットメニューとなります。
メインディッシュを1品、お選びください。

Coffee or Tea

コーヒー・紅茶

< PASTA >

Tagliatelle beef bolognese with mozzarella cheese

牛肉のボロネーゼ タリアテッレ モッツアレラチーズ添え

Linguine with bacon and porcino cream sauce, mimolette cheese

ポルチーニ茸とベーコンのクリームリングイネ ミモレットの香りを添えて

Linguine with Yatsushiro tomato and sea urchin cream.....+ ¥800

濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ

🍅熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

< NATURE IN THE SKY >

Baked jumbo mushroom with spicy oil sauce (v)

ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイシーオイルソース

〈 SEAFOOD 〉

 **Meunière of Monkfish with Romanesco Sauce**
アンコウのムニエル ロマネスコソース

 **Creamy Rice from Mediterranean Sea** + ¥500
地中海のクリーミーライス
～オマール海老のアメリカーナ風味～

〈 MEAT 〉

Steamed Fuji chicken breast with gorgonzola Suprême sauce
静岡県産富士鶏胸肉のスチーム ゴルゴンゾーラのシュプリームソース

 **Glazed Slow Cooked Lamb with Potato Cream and Truffles**
仔羊の煮込み料理 ポテトクリームとトリュフ

Grilled Australian beef tenderloin
steak 120g with seasonal vegetables + ¥1,000
Sauce (Mustard / Radish / Red wine)
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル(120g) 季節の野菜と共に
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

Grilled Kuroge Wagyu beef tenderloin
steak 120g with seasonal vegetables + ¥4,000
Sauce (Mustard / Radish / Red wine)
黒毛和牛フィレ肉のグリル(120g) 季節の野菜と共に
ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)



Creamy Rice from Mediterranean Sea
地中海のクリーミーライス



Meunière of Monkfish with Romanesco Sauce
アンコウのムニエル ロマネスコソース



Glazed Slow Cooked Lamb with Potato Cream and Truffles
仔羊の煮込み料理 ポテトクリームとトリュフ

～Japanese beef sirloin steak lunch～

～国産牛サーロインステーキランチ～

¥10,000

Vegetables garden salad

ベジタブルガーデンサラダ

Chef's recommended soup

シェフのおすすめスープ

Japanese beef sirloin steak (200g)
with radish sauce

国産牛サーロインステーキ (200g) ラディッシュソース

Please choose one side dish

サイドディッシュを一品お選びください

1. Sautéed spinach

ほうれん草のバターソテー

2. Fried potatoes

ポテトフライ

3. Mashed potatoes

ポテトピューレ

4. Mix of vegetables

ミックスベジタブル

サイドディッシュの追加は各¥500で承ります

Size-up is possible. Please ask your waiter.

サイズアップご希望の場合係りへお問い合わせください。

Breads

パン

Seasonal special dessert by chef pâtissier

シェフパティシエより季節のデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

A la carte

【Appetizer】

Assorted seasonal pickles (v) ¥1,000
季節野菜のピクルス

Dried tomato and olive (v) ¥1,200
ドライトマトとオリーブ

French fries truffle flavor (v) ¥1,600
トリュフ風味のフレンチフライ

Smoked salmon with herb cream cheese and salad ¥3,400
サーモンの自家製スモーク ハーブクリームチーズとサラダ添え

Assorted cheese and dried fruit ¥3,500
チーズ盛り合わせ ドライフルーツ

Today's fish carpaccio with caviar ¥3,800
本日の魚のカルパッチョ キャビアのアクセント

Bread

パン ¥300

【Salad】

Vegetable garden salad (v) ¥1,800

ベジタブルガーデンサラダ

Dressing (Sherry vinegar (v) / Lemon olive (v) / Vegetable (v) / Yuzu)

ドレッシング (シェリービネガー / レモンオリーブ / ベジタブル / 柚子)

Poached egg and prosciutto salad ¥2,500

生ハムとポーチドエッグのサラダ

Green Goddess Salad

from Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco ¥2,500

グリーン・ゴッデス・サラダ from サンフランシスコ

The Green Goddess Salad is a specialty of the Palace Hotel, a Luxury Collection Hotel, San Francisco, which is also a member of the Luxury Collection. The dressing used for the salad is a secret recipe from the Palace Hotel that was created 100 years ago, and we have been given permission to offer this special menu.

グリーン・ゴッデス・サラダは、当ホテルと同じラグジュアリーコレクションに加盟する米国サンフランシスコのパレスホテル、ラグジュアリーコレクションホテルの名物メニューです。サラダに使用するドレッシングは今から 100 年前に誕生したパレスホテル秘伝のレシピで作られており、今回、当ホテルにその使用を許された特別なメニューをお届けします。



Green Goddess Salad

グリーン・ゴッデス・サラダ

【Soup】

Minestrone

ミネストローネ

¥1,550

Soup of the day

本日のスープ

¥1,550

Vegetables soup (v)

野菜だけで作ったベジタブルスープ

¥1,550

【Sandwich】

Clubhouse sandwich with french fries

クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

※The dish with mustard.

¥2,800

※マスタードを使用しております。

【Burger】

Vegarden burger (v)

ヴェーガーデンバーガー

A grilled tofu patty made from onions, carrots, green beans, chickpeas, and dried shiitake mushrooms, and served in a bamboo-charcoal bun.

A 100% plant-based hamburger that contains vegetables and a sweet sauce, and uses a soy-based cheese substitute.

竹炭のパンズに、オニオンやキャロット、インゲン、ひよこ豆、干し椎茸で作る焼き豆腐のパティを挟みました。

チーズの代用には大豆由来の食材を使い、野菜と共に甘めのソースで味わう100%植物由来のハンバーガーです。

¥3,500



Kuroge Wagyu beef burger with truffle flavored french fries

黒毛和牛バーガー トリュフ風味のフレンチフライ添え

※The dish with mustard.

¥4,200

※マスタードを使用しております。

【Pizza】

Pizza Margherita マルゲリータ	¥2,650
Pizza Marinara (v) マリナーラ	¥2,650
Pizza Quattro formaggio クアトロフォルマッジオ	¥3,000

【Pasta】

Tagliatelle beef bolognese with mozzarella cheese 牛肉のボロネーゼ タリアテッレ モッツァレラチーズ添え	¥2,800
Spaghetti Pepperoncino with vegetables (v) 野菜のペペロンチーノ スパゲティ	¥2,800
Linguine with bacon and porcino cream sauce, mimolette cheese ポルチーニ茸とベーコンのクリームリングイネ ミモレットの香りを添えて	¥3,500
Linguine with Yatsushiro tomato and sea urchin cream 濃厚なウニクリームと熊本県産八代トマトのリングイネ	¥3,800

 熊本県八代産規格外トマトを使用した SDGs メニュー

【Seafood】



Meunière of Monkfish with Romanesco Sauce

¥3,800

アンコウのムニエル ロマネスコソース



Creamy Rice from Mediterranean Sea

¥4,300

地中海のクリーミーライス

～オマール海老のアメリカーナ風味～



地中海のクリーミーライス

【Meat】

Grilled Fuji chicken with mustard sauce

¥4,000

静岡県産富士鶏のグリル マスタードソース

Steamed Fuji chicken breast with gorgonzola Suprême sauce

¥4,000

静岡県産富士鶏胸肉のスチーム ゴルゴンゾーラのシュプレームソース



Glazed Slow Cooked Lamb with Potato Cream and Truffles

¥4,500

仔羊の煮込み料理 ポテトクリームとトリュフ

Grilled Australian beef tenderloin steak 150g

¥5,000

with seasonal vegetables

Sauce (Mustard / Radish / Red wine)

オーストラリア産牛フィレ(150g) 季節の野菜と共に

ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

Grilled Kuroge Wagyu beef tenderloin steak 150g

¥14,500

with seasonal vegetables

Sauce (Mustard / Radish / Red wine)

黒毛和牛フィレ肉のグリル(150g) 季節の野菜と共に

ソース (マスタード / ラディッシュ / 赤ワイン)

【Nature in The Sky】

Roasted pumpkin with nuts and balsamico sauce (v)

¥2,800

かぼちゃのロースト ナッツとバルサミコのソース

Baked jumbo mushroom with spicy oil sauce (v)

¥2,800

ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイシーオイルソース



Baked jumbo mushroom with spicy oil sauce
ジャンボマッシュルームのオープン焼き スパイシーオイルソース

【Dessert】

Assorted fruits (v)

¥3,000

フルーツ盛り合わせ

Gelato of the day

¥1,000

本日のジェラート

Tiramisu affogato style

¥2,500

ティラミス アフォガートスタイル



Basque Cheese Cake from Hotel Maria Christina

¥2,000

バスクチーズケーキ from Hotel Maria Christina

Please enjoy an authentic taste of

Hotel Maria Christina, The Luxury Collection

located in the gourmet town of San Sebastian in Basque region, Spain

スペイン・バスク地方の美食の街、サンセバスチャンに佇む

「ホテル マリア クリスティーナ、ラグジュアリーコレクションホテル」監修の

本場の味をお楽しみください



Tiramisu affogato style

ティラミス アフォガートスタイル



Kids Course

¥3,500

※小学生以下対象

Juice

ジュース

Orange or Apple

オレンジ または アップル

Soup of the day

本日のポタージュ

Please choose one main dish

下記より一品お選び下さい。

1. Hamburg

ハンバーグ

2. Grilled beef fillet steak

牛フィレスステーキ

3. White fish and deep fried shrimp

白身魚と海老フライ

4. Grilled chicken with vegetables

グリルチキン (野菜添え)

5. Tomato sauce pasta

トマトソースパスタ

No. 1 ~ 5 with bread.

上記 No. 1 ~ 5 はパンが付いております。

6. Cheeseburger

チーズバーガー

Gelato of the day

本日のジェラート

Vanilla or Chocolate

バニラ または チョコレート