

TABLE 9 TOKYO PREFIX LUNCH

平日限定ランチコース ～Weekdays lunch course～

¥3,000

お好みの前菜を下記よりお選びください

Please choice of appetizer

①バターナッツかぼちゃのポタージュ

ナツメグシヤンティー

Potage of butternut squash and nutmeg cream

②リトルジェムレタスと富士鶏のサラダ

トンナートソース

Little gem lettuce and

Fuji chicken salad tonnato sauce

お好みのメインディッシュを下記よりお選びください

Please choice of main dish

①オーストラリア産牛バラ肉の赤ワイン煮

Stew of aussie beef rib with red wine

③スズキのグリル エビ香る赤ワインソース

Grilled seabass red wine sauce shrimp flavor

②伊達鶏のグリル マスタードソース

Grilled chicken mustard sauce

④スパゲッティ“ボロネーゼ”

カリカリ胡桃クランブルのアクセント

Spaghetti “Bolognese” accent of walnut crumble

オマール海老のパイ包み ショーソン仕立て アメリカンソース

Lobster pie in chausson style american sauce

+ ¥1,000

国産牛フィレの肉グリル ロッシーニスタイル

Grilled japanese beef tenderloin rossini style

+ ¥2,000

イタリア ミシュラン二つ星レストラン アルベルト・ファッカーニ氏から
インスピレーションを受けたスペシャルメニューです。

パン

Bread

プチデザート

Petit dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示料金は消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

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

*Price includes consumption tax. An additional 13% will be added for service charge.

*Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

*Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

*All items on the menu are cooked in the same kitchen facility so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.