

TABLE 9 TOKYO PREFIX LUNCH

プリフィクスランチコース ~Prefix Lunch Course~

Amuse-bouche

”8種アミューズ” T9スタイル

Please choice of appetizer

お好みの前菜を下記よりお選びください

- | | |
|---|---|
| <p>① Potage of potato
with asparagus and shellfish espuma
新じゃが芋のポタージュ
アスパラガスと甲殻のエスプーマ</p> | <p>② Caesar salad of
little gem lettuce, bacon and half boiled egg
リトルジェムレタス・熟成ベーコン・
半熟卵のシーザーサラダ風</p> |
|---|---|

Please choice of main dish

お好みのメインディッシュを下記よりお選びください

- | | |
|--|--|
| <p>① Spaghetti of seafood tomato ragout
魚介のトマトラグースパゲッティ</p> <p>③ Roasted lamb rack
herb and orange flavored jus
仔羊背肉のロースト
香草とオレンジ風味のジュ</p> | <p>② Sea bream poele
with artichoke and butter sauce
天然真鯛のポワレ
アーティチョークと軽いバターソース</p> <p>④ Red wine stew of japanese beef cheek
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮</p> |
|--|--|
- ⑤ Grilled aussie beef tenderloin with potato gratin marsala sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル ジャが芋のグラタン マルサラソース

Lobster pie in chausson style

オマール海老のパイ包み ショーンソン仕立て

+¥1,000

Grilled Japanese beef tenderloin “Rossini” style marsala sauce

国産牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風 マルサラソース

+¥2,500

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シグネチャーメニューです。

Coconut blanc mange and ruby grapefruit with celery ribbon

ココナッツブランマンジェにルビーグレープフルーツのアンサンブル セロリのリボンとともに

Bread

Coffee or Tea

パン

コーヒーまたは紅茶

※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（13%）を加算させていただきます。

※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. 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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

2. 当社のアレルギー情報（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.

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

* 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.

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.

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.