



NEW YORK GRILL HOLIDAY LUNCH MENU
ニューヨークグリル ホリデーランチメニュー

Ruinart Brut Blanc de Blancs
ルイナール ブリュット ブランド ブラン

* * *

Appetizer from the Buffet

お好きな前菜をbuffetから

* * *

Choice of Main dish

メインディッシュをお選びください

Steak Selection

ステーキセレクション

| | | |
|------------------------------------|-----------|-------------------|
| Grilled Japanese Beef F1 Sirloin | + ¥1,100 | 国産牛 F1 サーロインのグリル |
| USDA Prime New York Strip 300g | + ¥13,200 | US産牛プライムニューヨークカット |
| Gunma Akagi Ribeye 180g | + ¥14,190 | 赤城牛リブアイ |
| Kagawa Olive Fed Beef Sirloin 160g | + ¥15,620 | 香川県産オリーブ牛サーロイン |
| Hokkaido Beef Tenderloin 150g | + ¥17,490 | 北海道産牛テンダーロイン |
| Miyagi Sendai Tenderloin 150g | + ¥20,020 | 仙台牛テンダーロイン |
| Hyogo Kobe Sirloin 160g | + ¥26,950 | 神戸牛サーロイン |

All steak selections are accompanied by mashed potatoes, green asparagus, garlic chips and beef jus.
各種ステーキには、マッシュドポテト、グリーンアスパラガス、ガーリックチップ、ビーフジューを添えてご提供いたします。

Grilled Kagoshima Pork Loin, Cauliflower Purée, Fiddlehead, Pommery Mustard Sauce
鹿児島県産黒豚ロースのグリル カリフラワーのピューレ こごみ ポメリーマスタードソース

Grilled Market Fish, Sautéed Fennel, Snap Pea Salad, Clam Butter Sauce
本日の鮮魚のグリル フェネルのソテー スナップエンドウのサラダ クラムバターソース

Grilled Datedori Chicken Breast, Garden Peas, Corn Sprout, Madeira Jus
伊達鶏胸肉のグリル グリーンピース コーンズプラウト マデライジュ

Fettuccini Pasta, Morrel Mushroom, Wild Garlic, Parmigiano Reggiano
フェットチーネ モリーユ茸 行者にんにく パルミジャーノ レッジャーノ

Beef Fat Fries
ビーフフライドポテト
+ ¥2,200

* * *

Dessert from the Buffet

お好きなデザートをbuffetから

Coffee
コーヒー

¥ 12,650

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。