



NEW YORK GRILL LUNCH MENU
ニューヨークグリル ランチメニュー

Francis Ford Coppola Winery Sofia Brut Rosé Monterey
フランシス フォード コッポラ ワイナリー ソフィア ブリュット ロゼ モントレー
+ ¥2,530

* * *

Appetizer from the Buffet
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, Sweet Potato, Purple Cabbage, IPA Sauce
鹿児島県産黒豚ロースのグリル さつまいも 紫キャベツ IPA ソース

Grilled Market Fish, Piperade, Botchan Pumpkin, Basil, Bouillabaisse
本日の鮮魚のグリル ペペラード 坊ちゃんかぼちゃ バジル ブイヤベース

Grilled Akadori Chicken Breast, Parsnip Purée, Roasted Salsify, Madeira Jus
伊達鶏胸肉のグリル パースニップのピューレ サルシファイのロースト マデイラジュ

Bucatini, Chestnut Cream, Smoked Bacon, Pearl Onions, , Parmigiano Reggiano
ブカティーニ 栗のクリーム スモークベーコン ペコロス パルミジャーノ レッジャーノ

Butternut Velouté, Ricotta & Spinach Tortellini, Sage
バターナッツのヴルーテ リコッタとほうれん草のトルテリーニ セージ

Beef Fat Fries
ビーフフライドポテト
+ ¥2,200

* * *

Dessert from the Buffet
好きなデザートをbuffetから

Coffee
コーヒー

¥ 9,350

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。