



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

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, Bacon Marmalade, Grilled Corn, Sage Jus
鹿児島県産黒豚ロースのグリル ベーコンマーメレード コーンのグリル セージジュ

Grilled Market Fish, Bell Pepper Coulis, Summer Vegetable, Lobster Américaine
本日の鮮魚のグリル パプリカのクーリー 夏野菜 アメリケーヌソース

Grilled Datedori Chicken Breast, Grilled Baby Gem Lettuce, Onion Purée, Chicken Jus
伊達鶏胸肉のグリル ミニロメインレタスのグリル オニオンピューレ チキンジュ

Spaghettini, Zucchini Pesto, Summer Truffle, Parmigiano Reggiano, Thyme
スパゲティニ ズッキーニのピスト サマートリュフ パルミジャーノレッジャーノ タイム

Beef Fat Fries
ビーフフライドポテト
+ ¥2,200

* * *

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

Coffee
コーヒー

¥ 9,900

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。