



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, 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, Rapeseed Blossom, Madeira Jus  
伊達鶏胸肉のグリル グリーンピース 菜の花 マデイラジュ

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**

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。