



NEW YORK GRILL AUTUMN LUNCH MENU  
ニューヨークグリル オータムランチメニュー

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   | + ¥1,650  | 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、ビーフジュを添えてご提供いたします。

Grilled Kagoshima Pork Loin, Pumpkin, Chorizo Salsa, Bourbon Sauce  
鹿児島ポークロインのグリル かぼちゃ チョリソーサルサ バーボンソース

Grilled Market Fish, Yuzu Coulis, Turnip, Spinach, Brown Butter Sauce  
本日の鮮魚のグリル ゆずクーリ 蕪 ほうれん草 焦がしバターソース

Grilled Datedori Chicken Breast, Chrysanthemum Greens Pureé, Maitake Mushroom, Lotus Root, Chicken Jus  
伊達鶏胸肉のグリル 春菊ピューレ 舞茸 蓮根 チキンジュ

Rigatoni, Lamb Shoulder and Burdock Ragout, Sansho Pepper, Parmigiano Reggiano  
リガトーニ ラムショルダーと牛蒡のラグー 山椒 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。