



NEW YORK GRILL AUTUMN WEEKEND LUNCH MENU
ニューヨークグリル オータムウィークエンドランチメニュー

Roederer Estate Quartet
ロデレール エステート カルテット

* * *

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buffetから

Coffee
コーヒー

¥ 11,550

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。