

10

月 KKRホテル東京 12階 展望レストラン 芙蓉

TEL:050-3627-7343

《ランチのご案内》営業日：平日のみ

This month's recommendation (今月のおすすめ)

店長のいちおしメニュー ★★★

牛ロース肉のステーキランチ 3,200 円 (税込)

厳選したビーフのロース肉を使用した、buffet付のステーキランチセット。赤身の旨味がきちんとあって、しなやかな肉質はステーキにした時に違いが分かります。

- EXTRA MENU -

プラス¥1,200 ... 《ダブルW》牛ロース肉のステーキ (1枚追加)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式) + 週替わりのスープ



写真はイメージです。

セレクトランチ ¥2,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
コンポタージュ

セ
レ
ク
ト

魚：白身魚の白ワイン蒸し 白ワインソース

肉：牛肉ハンバーグ きのことソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ミネストローネ

セ
レ
ク
ト

魚：サーモンのムニエル 焦がしバターソース

肉：国産鶏もも肉のブレゼ クリームソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
じゃがいものポタージュ

セ
レ
ク
ト

魚：白身魚のフリット トマトソース

肉：仔羊もも肉のトマト煮込み クスクス添え

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
ソーセージと野菜のブイヨンスープ

セ
レ
ク
ト

魚：真鯛のボワレ ブールブランソース

肉：豚肩ロース肉のロースト 生姜ソース

HF：肉料理と魚料理のハーフ&ハーフ

料理長のおすすめメニュー ★★★

一日限定 25食 プレミアムランチ ¥3,800 (税込)

オードヴル・サラダ・デザート (buffet形式)
+ 週替わりのスープ

サーモンのパイ包み
～白ワインソース～

～10月31日まで



写真はイメージです。

お席でゆったり軽めのコース

彩りランチコース ¥5,000 (税込)

オードヴル盛り合わせ

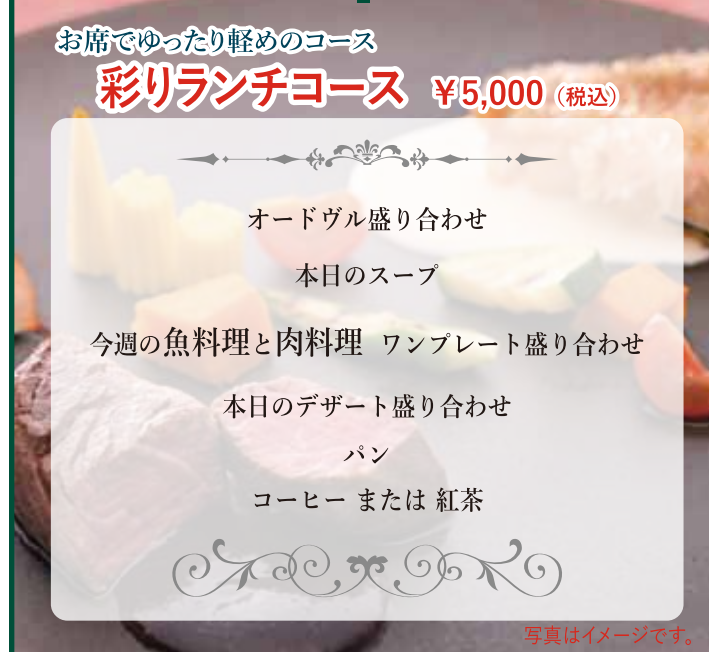
本日のスープ

今週の魚料理と肉料理 ワンプレート盛り合わせ

本日のデザート盛り合わせ

パン

コーヒー または 紅茶



写真はイメージです。

10/6 (月)
10/10 (金)
.....
10/14 (火)
10/17 (金)
.....
10/20 (月)
10/24 (金)
.....
10/27 (月)
10/31 (金)
.....



KKR HOTEL TOKYO

※ 表示価格は全て税込価格となっております。(表示価格には、サービス料5%が含まれております)

11:30
14:00
LUNCH

PREMIUM LUNCH

12F
芙蓉

展望レストラン

BUFFET

オードヴル・サラダ・パン
デザートbuffet(コーヒー・紅茶)
& スープ付

◇期間限定「魚料理」

サーモンのパイ包み
(サーモンクリビヤック)
白ワインソース

プレミアム
ランチ
¥3,800 (税込)



※盛付けイメージ

限定 25 食

ご予約 TEL: 050-3627-7343

土・日・祝日

日本料理「レストラン 芙蓉」
の営業日となります。

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております